STOP! TO PREVENT DAMAGING YOUR GRILL, READ THIS MANUAL FIRST FOR IMPORTANT UNPACKING AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS!

Hamilton Beach®

Two people are required for assembly of this grill. See Assembly Step 1 inside.

CERTIFIED®

DESIGN CERTIFIED®

Type OG03 Gas Grill

Assembly and Operation Manual

Consumer Affairs: USA 1-800-851-8900
Canada: 1-800-267-2826

FOR OUTDOOR USE ONLY

Hamilton Beach Brands, Inc.
Glen Allen, Virginia 23060

840252001

TABLE OF CONTENTS

BEFORE YOU BEGIN

Message to Our Users 3
Safety Symbols 3
Installation/Safety Precautions 4

ASSEMBLY

Before the Assembly 5
Assembly Steps 9

POST-ASSEMBLY

Gas Connection 18
Leak Testing 21
Final Installation Checklist 22
Grill Lighting Instructions 22
Operating Instructions 24
Safety Tips 26
Care and Maintenance 26
Troubleshooting 28
Food Safety 29
Grill Storage 29

WARRANTY

Warranty 30

⚠DANGER

- **If you smell gas:**
  1. **Shut off gas to the grill.**
  2. **Extinguish any open flames immediately.**
  3. **Open the grill lid.**
  4. **If the odor persists, keep away from the grill and call your gas supplier or your fire department immediately.**

⚠WARNING

- **Do not store or use gasoline or other flammable items in the vicinity of this grill or any other appliance.**
- **Any LP tank that is not connected for use should not be stored in the vicinity of this grill or any other appliance.**

BEFORE YOU BEGIN

MESSAGE TO OUR USERS

Thank you for your purchase of our Gas Grill. We sincerely hope you will enjoy using this fine product.

- Please read this manual in its entirety before using the grill.
- Please contact Consumer Affairs if you have any questions.
- Please read this manual carefully. Failure to follow the provided instructions can result in serious bodily injury and/or property damage.
- Some parts of this grill may have sharp edges. Please wear suitable protective gloves.

IMPORTANT: This grill is intended for outdoor use only and is not intended for indoor use or to be installed in or on recreational vehicles or boats.

NOTE TO INSTALLER: Leave this manual with the customer after delivery and/or installation.

NOTE TO CONSUMER: Leave this manual in a convenient place for future reference.

SAFETY SYMBOLS

The symbols listed here are being used throughout this manual. Please pay special attention to them. The meaning of each of the symbols is listed here:

⚠DANGER This symbol indicates an imminently hazardous situation which will result in death or serious bodily injury if instructions are not followed.

⚠WARNING This symbol indicates serious bodily injury may result if the instructions are not followed.

⚠CAUTION This symbol indicates a hazardous situation which may result in minor or moderate bodily injury if the instructions are not properly followed.

BEFORE YOU BEGIN

⚠WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. **Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.**
2. **This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.**

   Wash your hands after handling this product.

INSTALLATION/SAFETY PRECAUTIONS

⚠WARNING

READ THIS SECTION FIRST BEFORE INSTALLING THE GRILL

- This grill is designed to use LP gas only. The regulator supplied by Hamilton Beach must be used.
- The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the **National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54,** or **CAN/CSA B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code, or CAN/CSA B149.2, Propane Storage and Handling Code.**
- The LP gas supply tank is to be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the **U.S. Department of Transportation (DOT)** or the **National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres, and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.**
- If an external electrical source is utilized, the outdoor cooking gas appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the **National Electrical Code, ANSI/NFPA 70,** or the **Canadian Electrical Code, CSA C22.1.** Keep the power cord of the motor away from the hot surfaces of the grill while in use. Remove and store the motor in a dry place when not in use.
- This grill is safety-certified for use in the United States and Canada only. Never modify to use in other places. Modification may cause serious bodily injury or property damage. Hamilton Beach is not responsible for any modifications, and all warranties will be void.

TOTAL GAS CONSUMPTION:

Total gas consumption (per hour) of OG03 grill with all burners on HI:

84341	Main burners	48,000 Btu/hr
	Side burner	13,000 Btu/hr
	Total	61,000 Btu/hr
84340	Main burners	48,000 Btu/hr
	Total	48,000 Btu/hr

ASSEMBLY

BEFORE THE ASSEMBLY

READ AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW TO CORRECTLY UNPACK GRILL PARTS FROM SHIPPING BOX.

Unpacking the Grill:

1. Open shipping box by carefully cutting plastic straps with scissors. Remove the carton from top; take out blister pack and manual from top as shown in **Fig. A.** Remove two paper corners on the top, and then remove the doors, grease cup, and grease cup clip as shown in **Fig. B.**

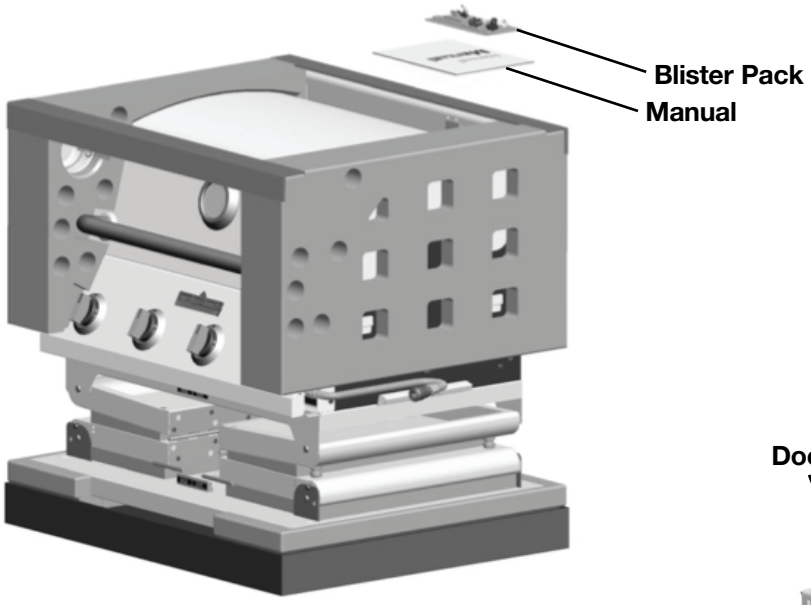


Fig. A

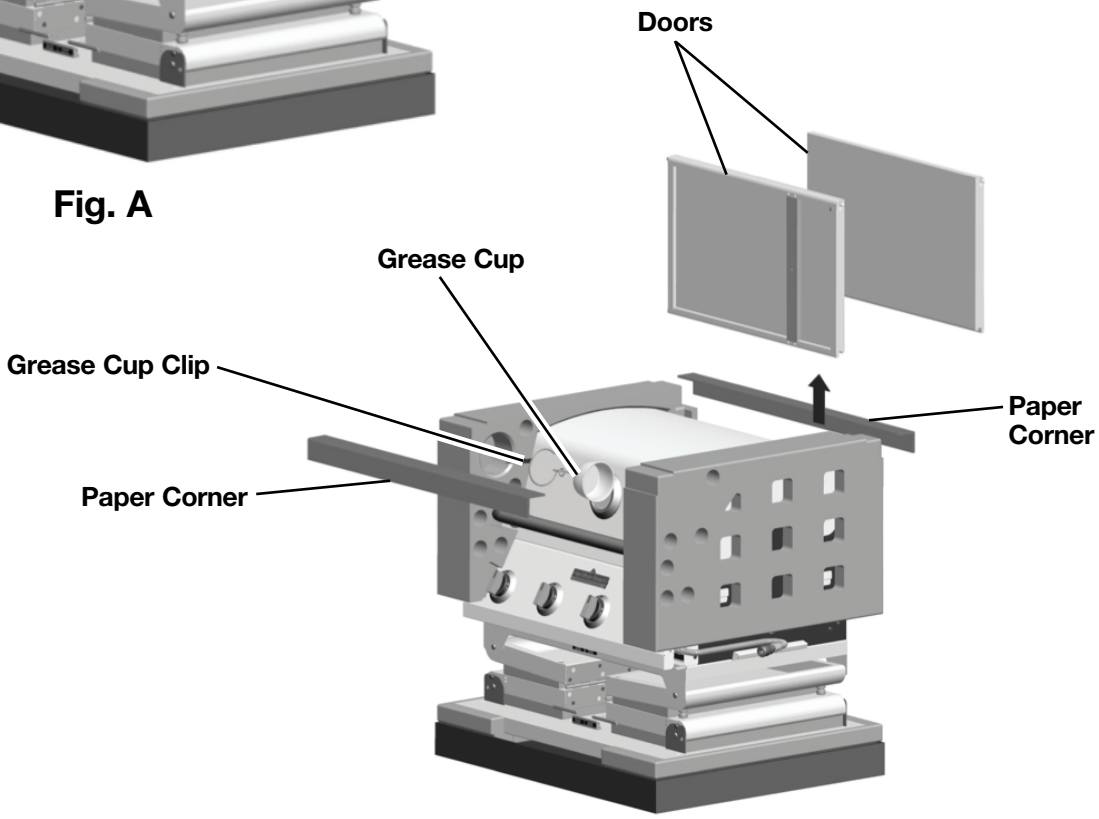


Fig. B

ASSEMBLY

BEFORE THE ASSEMBLY

Unpacking the Grill (cont.):

2. Remove the left and right packing foam as shown in **Fig. C.** Slice down the edge of the bottom pallet with a box cutter as **Fig. D** shows. Fold down the edges of the bottom pallet as shown in **Fig. E.** Then take out the bottom protective packing foam as **Fig. F** shows.

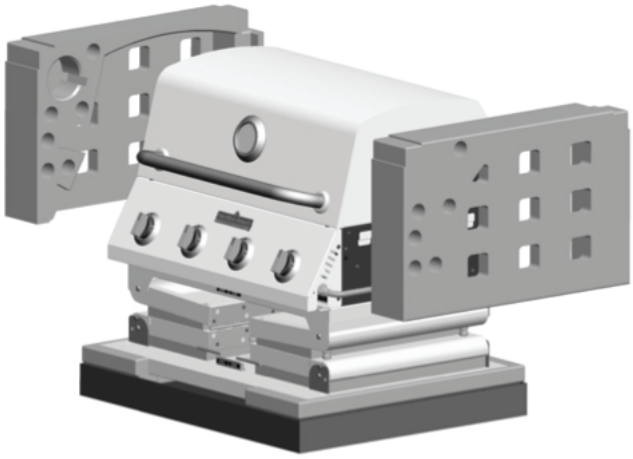


Fig. C

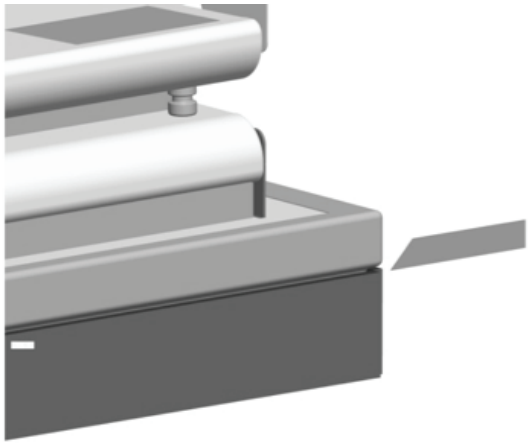


Fig. D

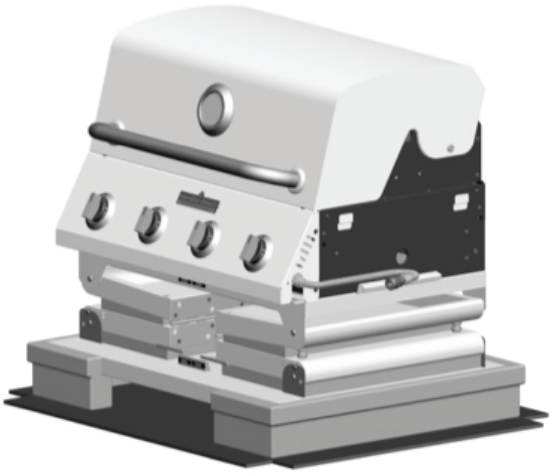


Fig. E

Fig. F

ASSEMBLY

BEFORE THE ASSEMBLY

Unpacking the Grill (cont.):

3. Open grill lid, as shown in **Fig. G,** and take out the small boxes and packing materials packed within the grill's lid.

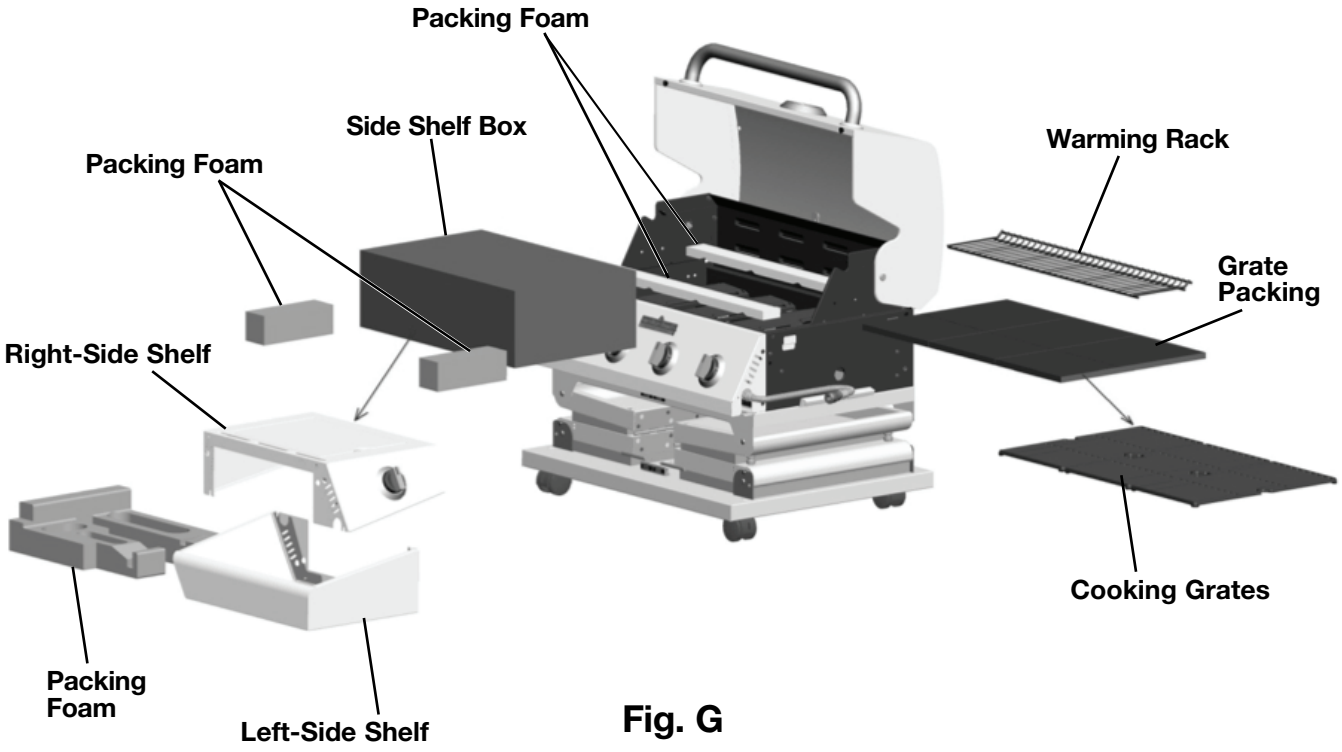


Fig. G

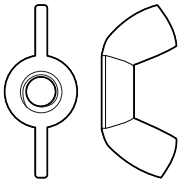
ASSEMBLY

BEFORE THE ASSEMBLY

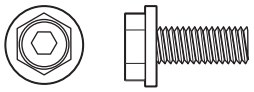
PLEASE READ AND FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY STEP BY STEP

Tools Required:

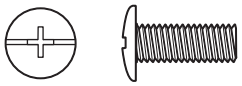
- #2 Phillips screwdriver and needlenose pliers (not provided)
- The following hardware is provided in the blister pack:



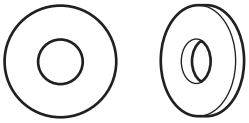
Wing Nut (1)



M6 x 12 Screw (4)



M6 x 13 Screw (4)



M6 Washer (4)

Hook (4)

Match Holder Bracket (Nylon Twist Lock) (1)

Hex Key (1)

Match Holder (1)

ASSEMBLY

ASSEMBLY STEPS

To familiarize yourself with the assembly process, watch our video at quickassemblygrill.com.

STEP 1: Cart

NOTE: This step requires two people to lift the grill and unfold the cart.

1. Have one person stand on the left side of the grill and another person stand on the right side of grill. Then have each person hold the handle and lift the grill with one hand. When the grill is fully unfolded and the side panels are straight, have each person place the crossbar into its location with their other hand as shown in **Fig. 1.**

NOTE: Do not let go until the two crossbars are positioned onto the bolt as shown below. After crossbars are in position, it is advised that you ensure that the spring pins have snapped into place. This should have occurred as the side panels unfolded. An audible **"Click"** should be heard while lifting the unit, indicating that the spring pins have snapped into place. These four spring pins help lock the side panels in an upright position.

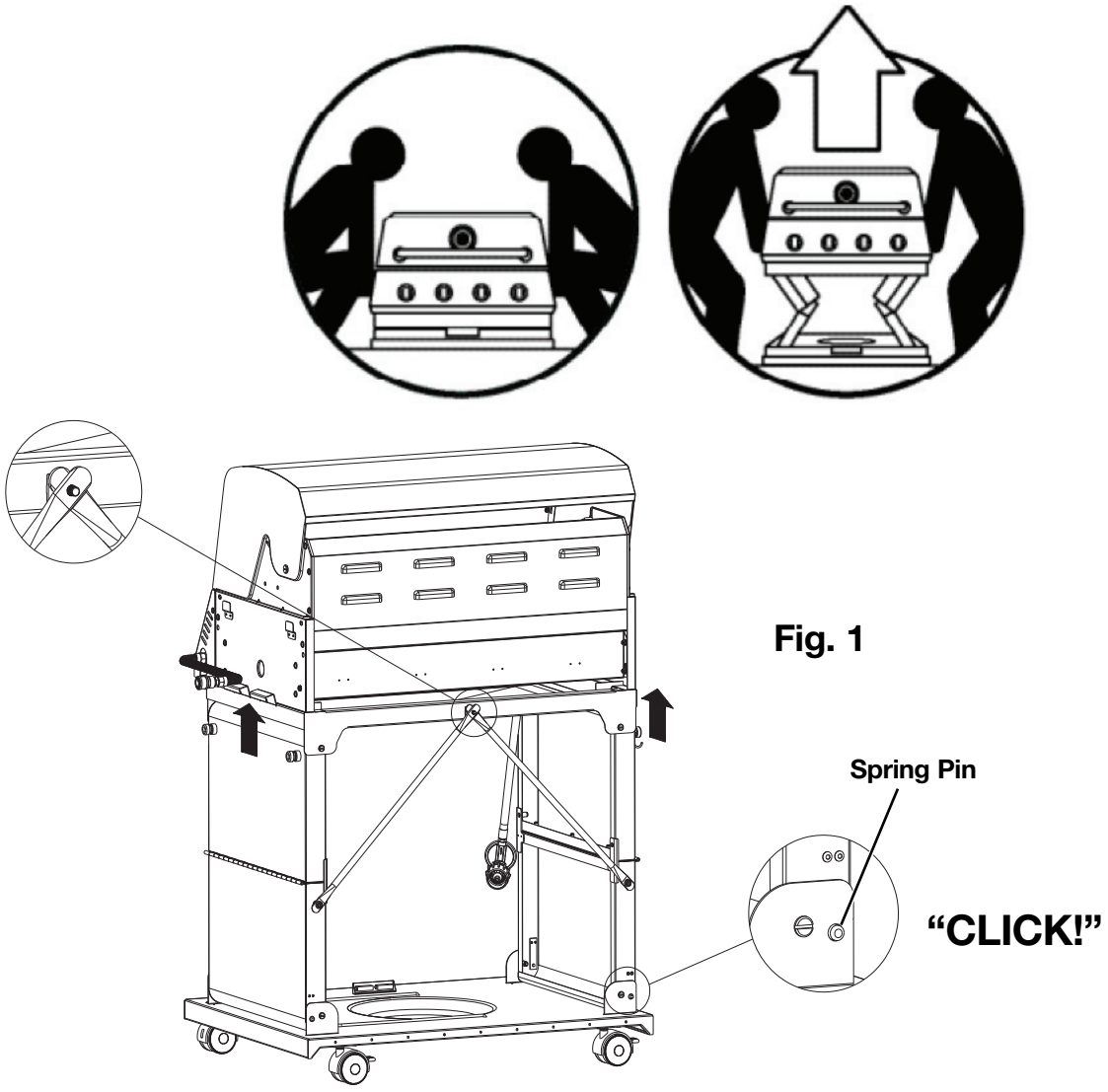


Fig. 1

ASSEMBLY

ASSEMBLY STEPS

STEP 1: Cart (cont.)

2. Attach the wing nut onto the bolt and tighten as shown in **Fig. 2a.**

3. Attach M6 x 12 screw to four support plates and tighten with hex key (provided) as shown in **Fig. 2b.**

4. Using the hex key, tighten each M6 x 12 screw holding the other end of the crossbars, as shown in **Fig. 2c.**

5. Place the accessory hooks (4) onto the bumpers on the side panels as shown in **Fig. 2d.**

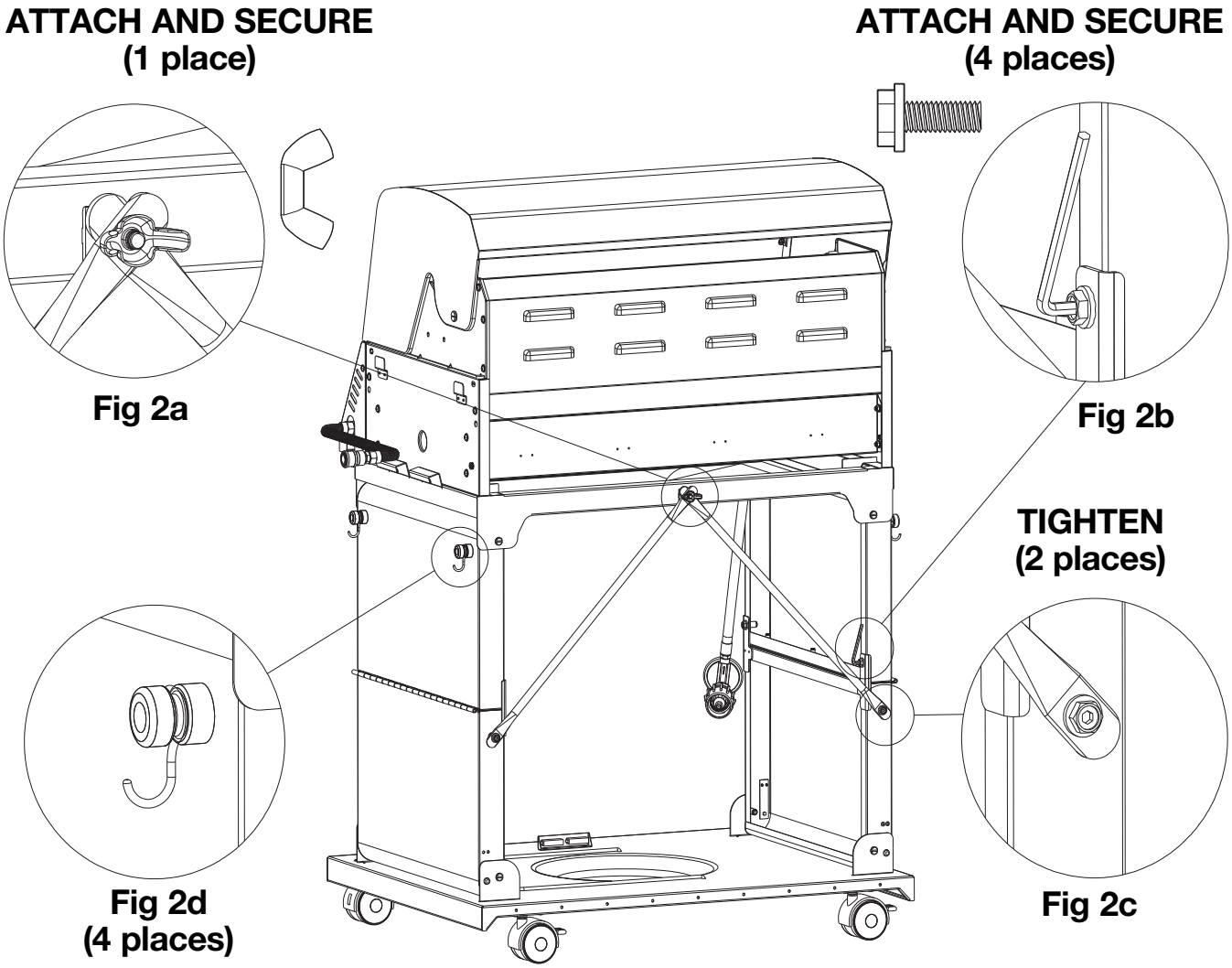


Fig. 2

ASSEMBLY

ASSEMBLY STEPS

STEP 2: Attach Side Panels

1. Hang left-side shelf on the two brackets outside firebox **(Fig. 3a)**; make sure the cutouts on the bottom of shelf are inserted behind the two lower screws as shown in **Fig. 3b.**

2. Open lid; attach left-side shelf to the left-side panel from inside to outside of the firebox with (2) M6 x 13 screws and (2) M6 washers as shown in **Fig. 3c.**

3. Tighten the two screws on the bottom as shown in **Fig. 3d.**

4. Repeat Steps 1–3 for the right-side shelf.

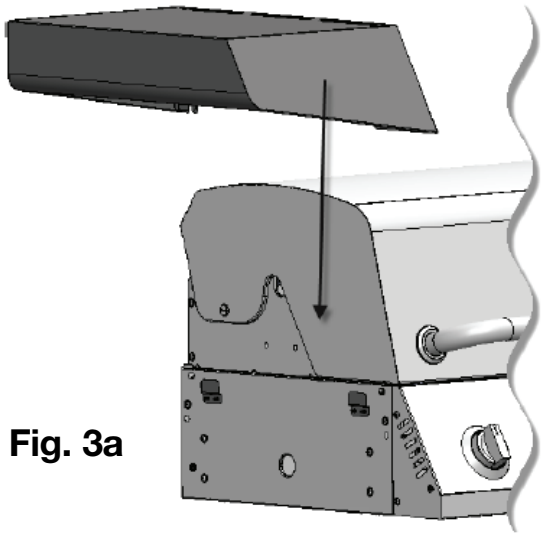
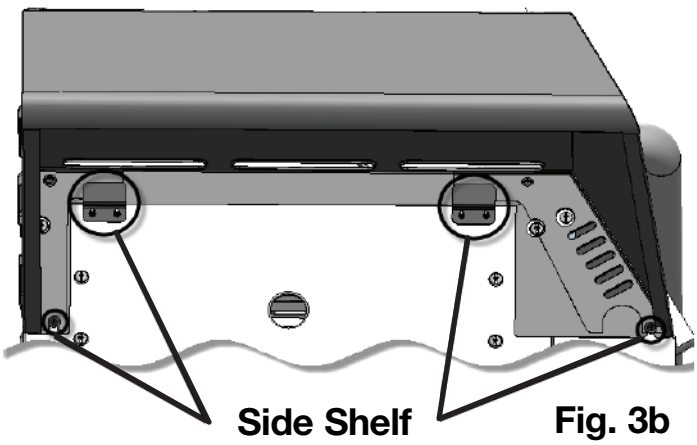


Fig. 3a



Side Shelf Sits on These Four Points

Fig. 3b

ATTACH AND SECURE (2 places)

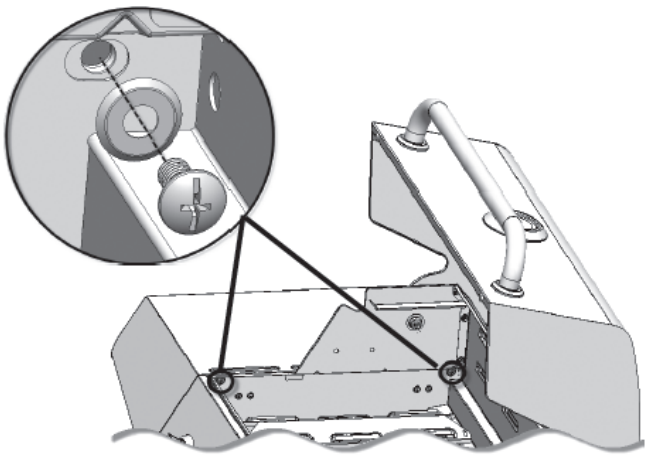
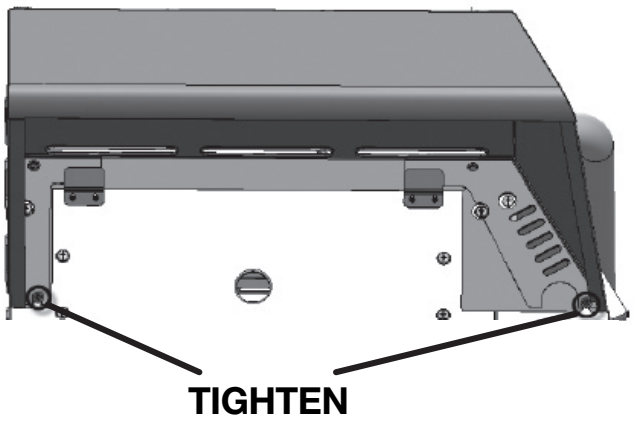


Fig. 3c



TIGHTEN

Fig. 3d

ASSEMBLY

ASSEMBLY STEPS

STEP 3: Connect Right-Side Burner

1. Slide outer ring on quick connector back as shown in **Fig. 4a.**

2. Position connector over male fitting on side burner hose as shown in **Fig. 4b** and **4c.**

3. Push connector onto male fitting as far as it goes; then release the outer ring on the quick connector hose to lock it to the side burner hose as shown in **Fig. 4d.** An audible **"Click"** should be heard as the ring locks into place.

NOTE: To verify that connector is attached properly, you can lightly tug on the fitting in the area and direction indicated in **Fig. 4d.** If the connector comes loose, repeat Steps 1–3.

Fig. 4a

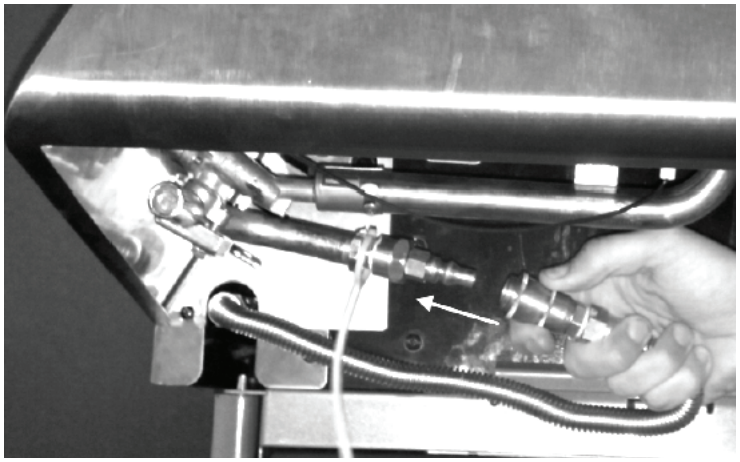


Fig. 4b

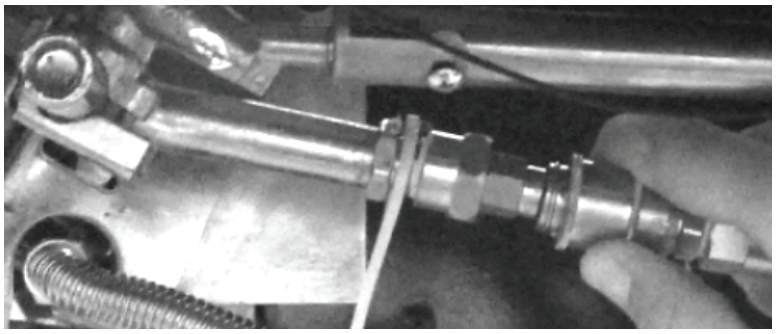
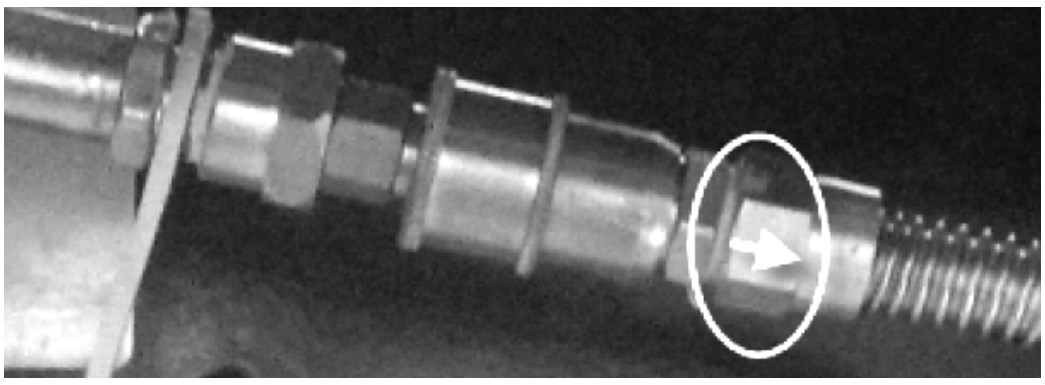


Fig. 4c



"CLICK!"
Fig. 4d

ASSEMBLY

ASSEMBLY STEPS

STEP 3: Connect Right-Side Burner (cont.)

3. Place side burner grate on side burner as shown in **Fig. 4e.**

Fig. 4e

4. The side burner is now fully assembled. This step (part 4 of **STEP 3: Right-Side Shelf**) is only necessary if you find later that you cannot light the side burner by using the side burner knob. Often, this is caused by poor alignment of the igniter tip with a hole in the side burner. To adjust this alignment, grab the igniter tip with a pair of needlenose pliers as shown in **Fig. 4.** Using gentle force, move the position of the tip so it is about 1/8″ from the bottom of one of the holes in the burner, as shown in **Fig. 4g.**

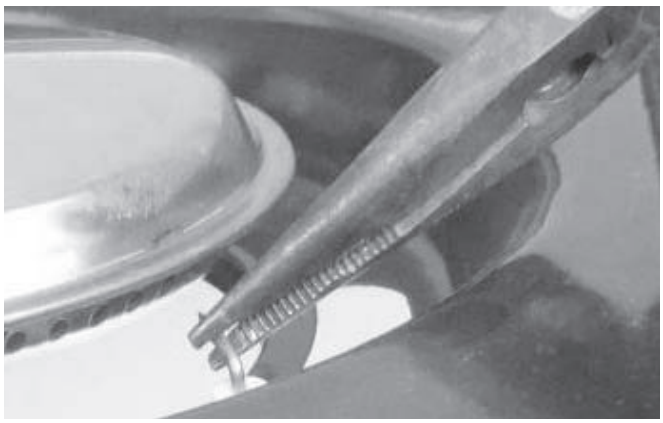


Fig. 4f

Fig. 4g

ASSEMBLY

ASSEMBLY STEPS

STEP 4: Door

1. Insert the fixed lower-left door pin into the hole on the bottom shelf. Push down the spring-loaded upper door pin, aligning it beneath the hole in the upper-door pin bracket, and release pin so that it inserts into the hole as shown in **Fig. 5a. (NOTE:** Side shelves omitted in **Fig. 5a** for clarity.)

2. Repeat part 1 of this step for the right door.

3. Insert the match holder bracket into the hole on the inside of right door; then put the match holder in it and capture it as shown in **Fig. 5b.**

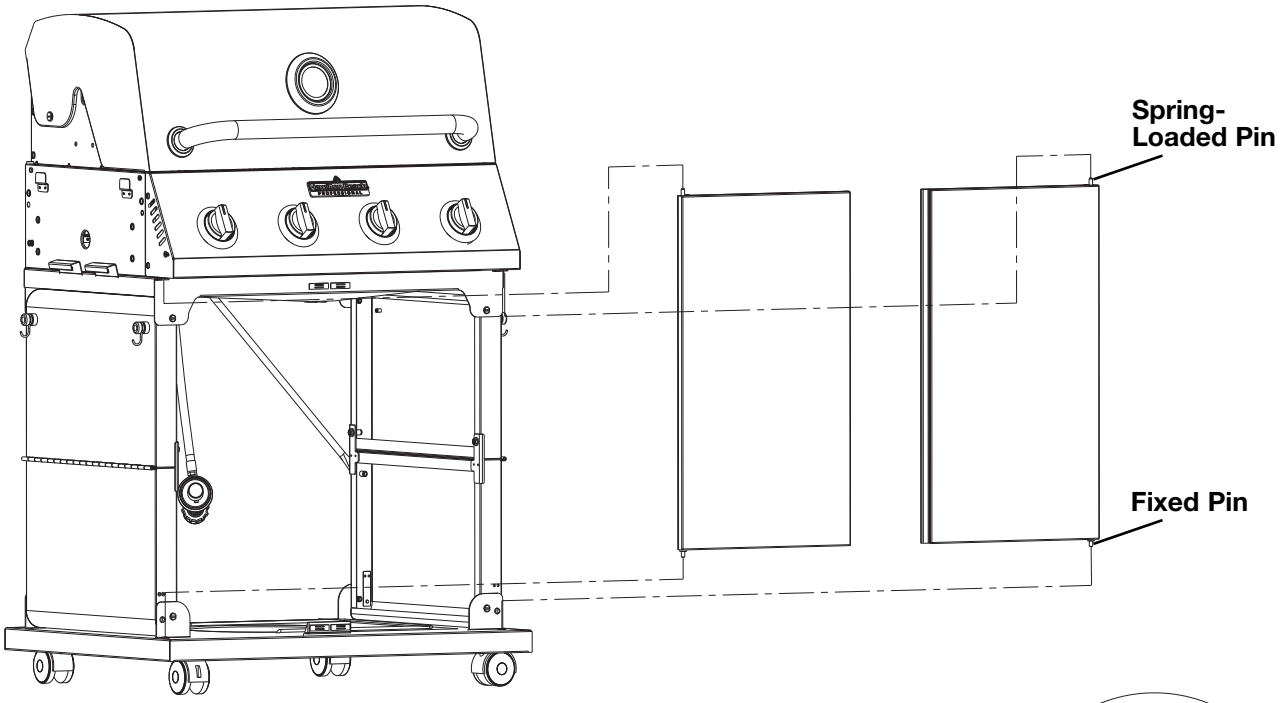


Fig. 5a

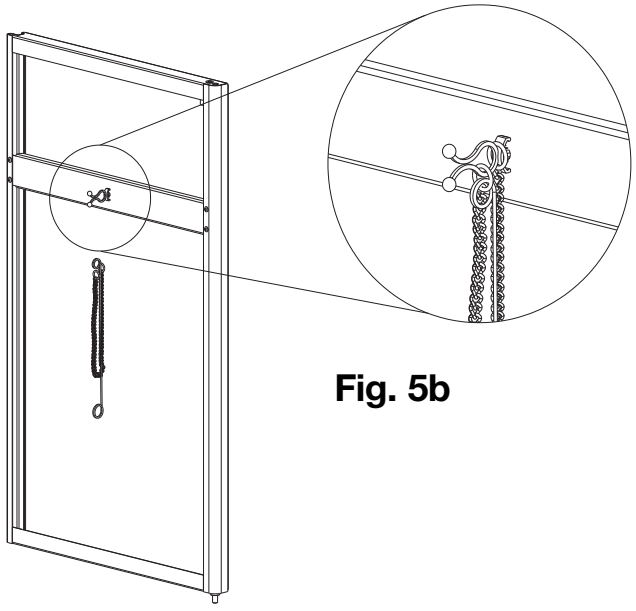


Fig. 5b

ASSEMBLY

ASSEMBLY STEPS

STEP 5: Cooking Grates

1. During shipping the heat diffusers may have shifted; thus, you should check their position and adjust it if necessary. The heat diffusers should be positioned over the burners and held in place by tabs located on the firebox that will protrude through two slots in the front of each heat diffuser as shown in **Fig. 6a** and two slots in the back of each heat diffuser as shown in **Fig. 6b.**

2. Place cooking grates onto grate rests as shown in **Fig. 6c.**

3. Insert warming rack at the top of the firebox as shown as shown in **Fig. 6c.**

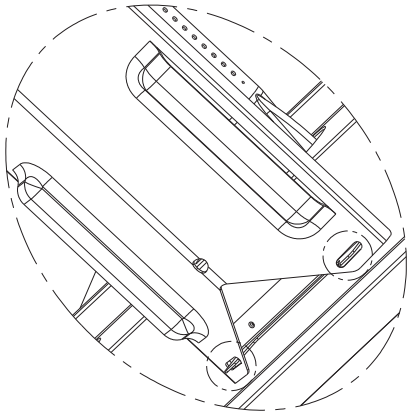


Fig. 6a
Front of Heat Diffusers

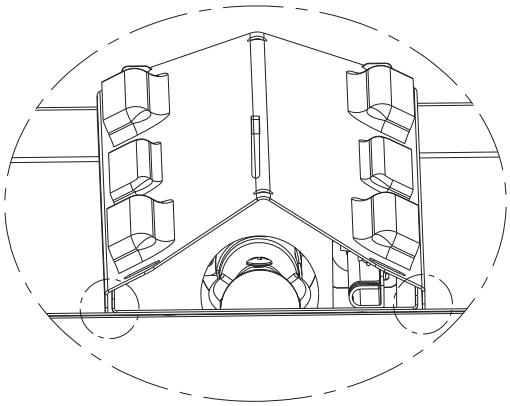


Fig. 6b
Rear of Heat Diffusers

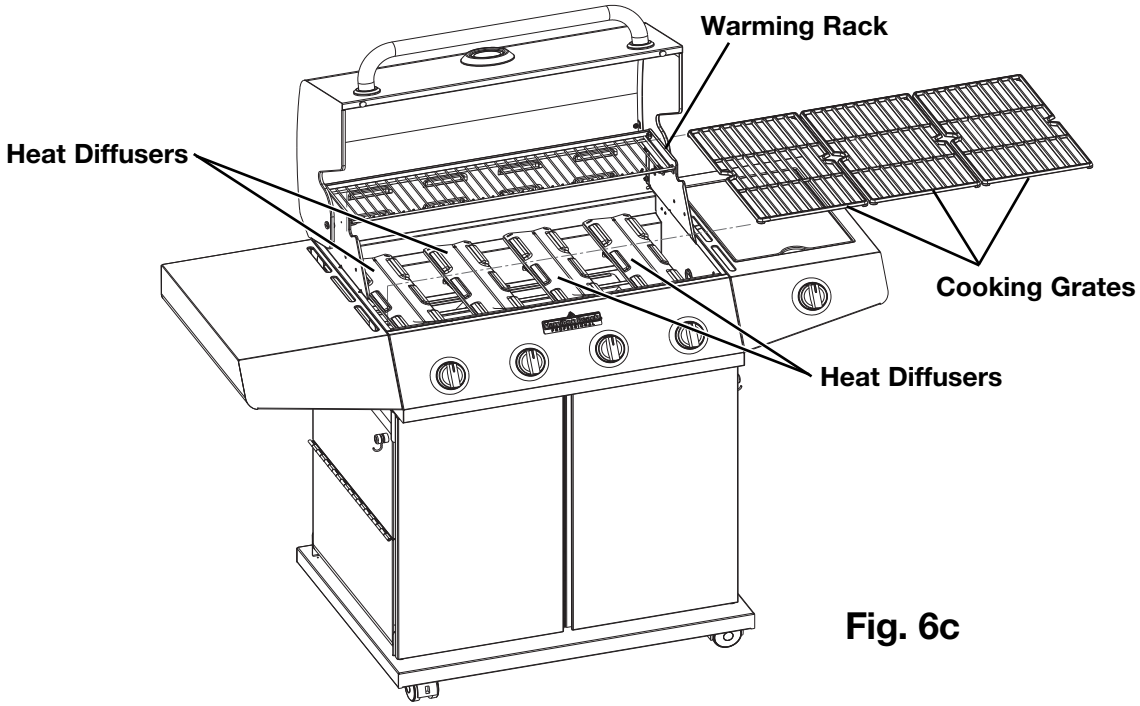


Fig. 6c

ASSEMBLY

ASSEMBLY STEPS

STEP 6: Grease Cup

1. Place grease cup into grease cup clip and hang grease cup clip from bottom of firebox as shown in **Fig. 7.**

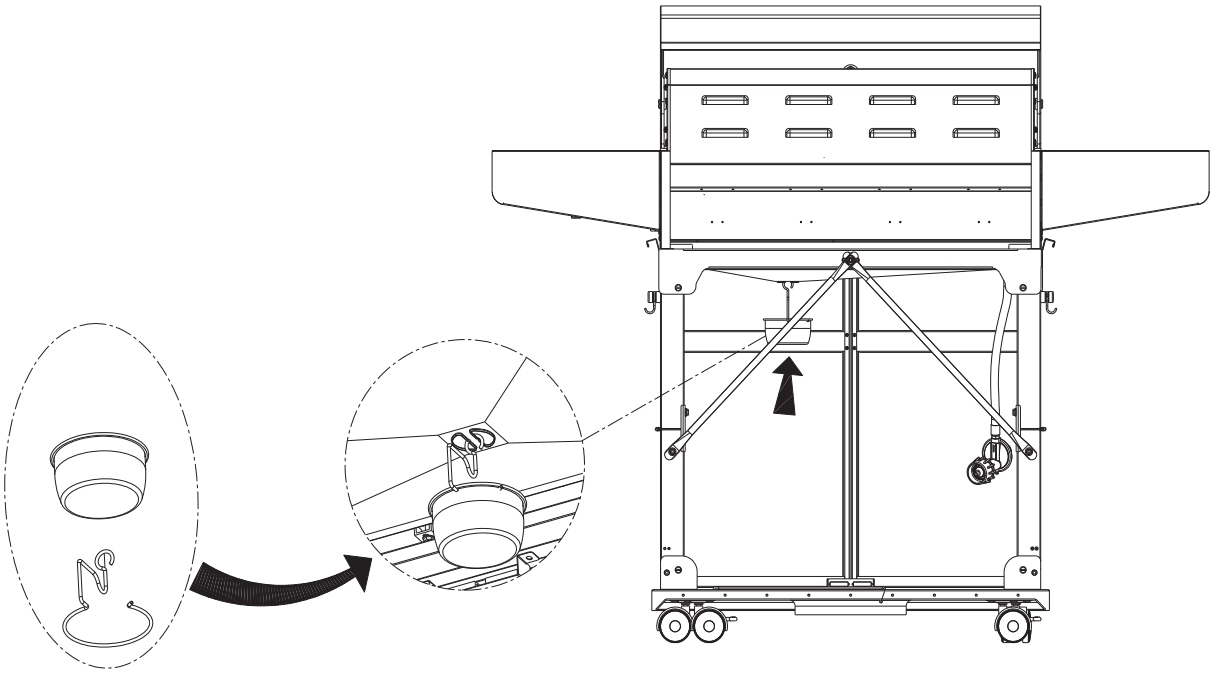


Fig. 7

ASSEMBLY

ASSEMBLY STEPS

STEP 7: Lock Casters

1. The back two casters lock to help the grill stay in place for safe operation as shown in **Fig. 8.** It may be desirable to do this now before the installation of the gas tank in the next step.

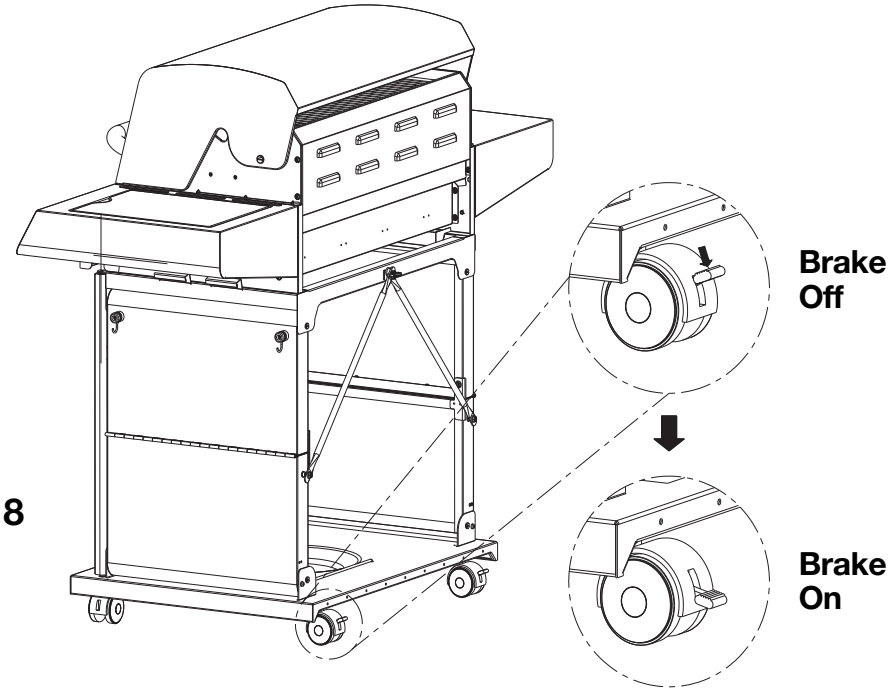


Fig. 8

STEP 8: Gas Tank Holder

1. Place LP tank into hole in bottom shelf with tank collar opening facing to the left side panel as shown. Raise tank holder to hold LP tank securely in place as shown in **Fig. 9.**

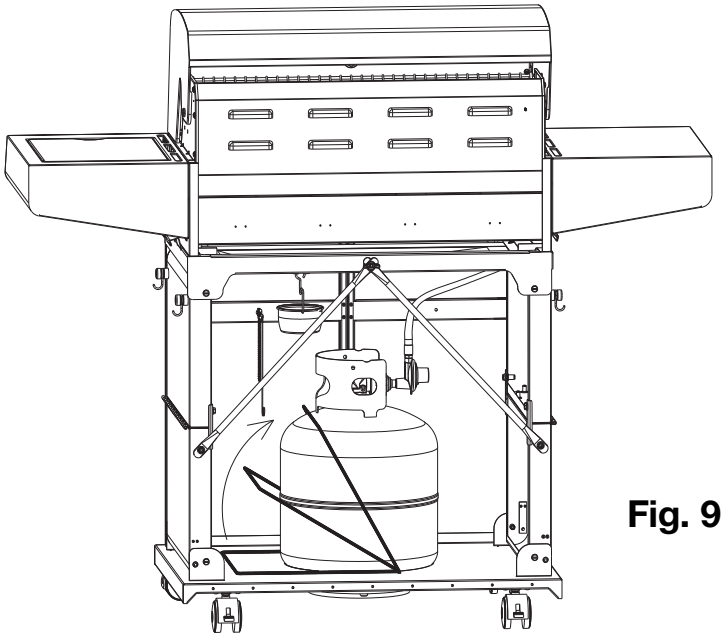


Fig. 9

POST-ASSEMBLY

GAS CONNECTION

ONLY USE THE REGULATOR AND HOSE ASSEMBLY PROVIDED WITH THIS GRILL. REPLACEMENT PRESSURE REGULATORS AND HOSE ASSEMBLIES MUST BE THOSE SUPPLIED BY THE MANUFACTURER.

This is an LP (Liquefied Petroleum Gas) configured grill. Do not attempt to use a natural gas supply unless the grill has been reconfigured for natural gas use.

The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or CAN/CSA B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code, or CAN/CSA B149.2, Propane Storage and Handling Code.

LP TANK REQUIREMENTS – THE LP TANK USED WITH YOUR GRILL MUST MEET THE FOLLOWING:

1. Measurement: 12″ (30.5-cm) diameter x 18″ (45.7-cm) tall.

2. Maximum capacity: 20 lbs. (9 kg).

3. Constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres, and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods. See LP tank collar for marking.

4. Tank must be oriented to provide proper vapor withdrawal, as shown in **Fig. 9.**

5. Includes a collar to protect the tank valve.

6. Has no dents or rust. A dented or rusty LP tank may be hazardous and should be checked by your supplier.

7. Provides a shut-off valve terminating in an LP gas tank valve outlet specified, as applicable, for connection type QCC1 in the standard for compressed gas tank valve outlet and inlet connection ANSI/CGA V-1.

8. Other tanks may be acceptable for use with your grill provided they are compatible with the tank retention means shown in **Fig. 9.**

LP TANK VALVE USED MUST MEET THE FOLLOWING:

1. Have type I outlet compatible with regulator provided.

2. Have safety relief valve.

3. UL-listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Only use tanks equipped with this type of valve (as the figure shown on the next page).

FOR YOUR SAFETY:

Ensure that the black plastic grommets of the regulator provided are in place and that the hose does not come into contact with the heat shield or the grill head.

POST-ASSEMBLY

GAS CONNECTION

CONNECT THE REGULATOR TO THE LP TANK – VERY IMPORTANT:

- **THE REGULATOR SHALL NOT BE IN A LOCATION THAT WILL ATTAIN A TEMPERATURE ABOVE 140°F (60°C).**
- **THE REGULATOR SHALL INCORPORATE A PRESSURE RELIEF VALVE OR OVERPRESSURE DEVICE.**
- **THE INLET OF THE PRESSURE REGULATOR SHALL BE FITTED TO CONNECT THE TYPE I CONNECTION OF THE TANK VALVE PER ANSI Z21.81/CSA 6.25.**

1. Make sure tank valve is in its full OFF position (turn clockwise to stop).

2. Check tank valve to ensure it has proper external male threads (type I connection per ANSI Z21.81/CSA 6.25).

3. Make sure all burner knobs are in their OFF position.

4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

5. Inspect valve connection port and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or plugged equipment. Contact your local LP gas supplier for repair.

6. When connecting regulator assembly to the valve, hand-tighten nut clockwise to a positive stop as shown in **Fig. 10.** Do not use a wrench to tighten. Use of a wrench may damage the quick-coupling nut and result in a hazardous condition.

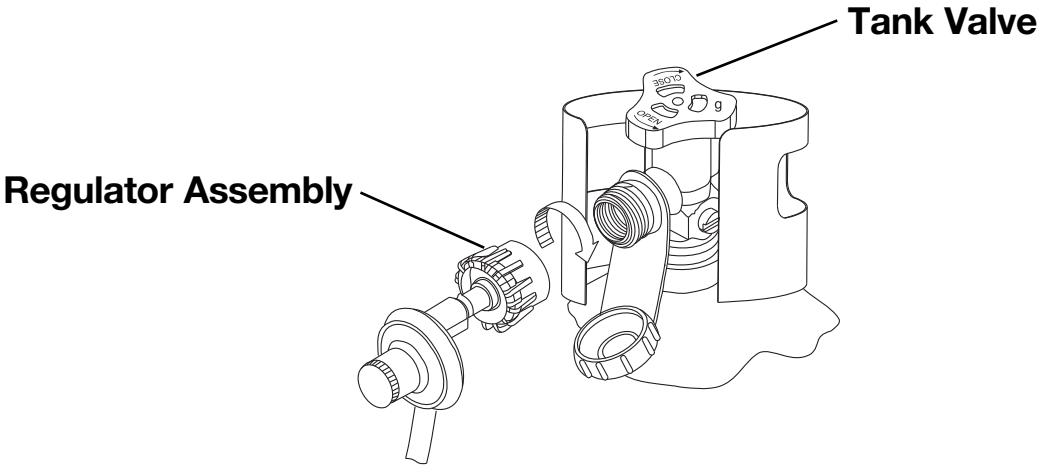


Fig. 10

7. Open tank valve fully (counterclockwise). Use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light grill. If a leak is found, turn tank valve OFF and do not use grill until a local LP gas supplier can make repairs.

POST-ASSEMBLY

GAS CONNECTION

⚠WARNING

- Never insert any foreign objects into the valve outlet. It may damage the valve and cause a leak. Leaking gas may result in fire, explosion, heavy body injury, or even death.
- Do not connect this grill to the self-contained LP gas system of a motor home or camper trailer.
- Do not use this grill until leak-tested.
- STOP and call the fire department if any leaks are detected.
- If you cannot stop a gas leak, close the LP tank valve IMMEDIATELY and call the LP gas supplier or the fire department.

⚠DANGER

Failure to follow these instructions exactly WILL start a fire causing death or serious injury.

- NEVER store a spare LP tank under or near grill or in an enclosed area.
- NEVER fill the tank beyond 80% full. An overfilled spare LP tank is dangerous because surplus gas may leak from safety relief valve. The safety relief valve on an LP tank could activate to release gas and cause a fire.
- Place dust cap on tank valve outlet whenever the tank is not in use. Only install the type of dust cap on the tank valve outlet that is provided with the tank valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- If any gas leaks are found on the LP tank, IMMEDIATELY step away from the grill and call the fire department.

VERY IMPORTANT:

TO DISCONNECT LP GAS TANK:

1. Turn all the control knobs OFF.

2. Turn the tank valve off fully (turn clockwise to the stop).

3. Detach the regulator assembly from tank valve by turning the quick-coupling nut counterclockwise.

4. Install the protective cap back onto the LP tank valve.

POST-ASSEMBLY

LEAK TESTING

GENERAL

- Although all gas connections on the grill are leak-tested at the factory prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks or immediately check if the smell of gas is detected.

BEFORE TESTING

1. Make sure that all packing material is removed from the grill, including the burner tie-down straps.

2. Do not smoke while leak-testing.

3. Never leak-test with an open flame.

4. Make a soapy solution with one part liquid detergent (or soap) and one part water. Prepare a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the connections. For the initial leak test, make sure the LP tank is full.

5. Grill must be leak-tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas-fired or electrical appliances and flammable materials.

6. Keep grill away from open flames and/or sparks while testing.

TO TEST

1. Make sure all control knobs are in the OFF position.

2. Make sure the regulator is connected tightly to the LP tank.

3. Completely open LP tank valve by turning counterclockwise. If you hear a “POP” sound, turn gas off IMMEDIATELY because it indicates a heavy leak at the connection. Call your gas supplier or fire department.

4. Check every connection from the LP tank up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burner) by brushing or spraying the soapy solution on the connections.

5. If soap bubbles appear, there is a leak. Turn off LP tank valve IMMEDIATELY and retighten connections. Open LP tank valve again and recheck for leaks.

6. If leaks cannot be stopped, DO NOT ATTEMPT TO REPAIR. Call Consumer Affairs for help.

7. Always close the LP tank valve after leak-testing by turning clockwise. Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill. Substitution will void the warranty. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

POST-ASSEMBLY

FINAL INSTALLATION CHECKLIST

❏ Ensure that the grill is properly assembled.

❏ At least 36″ (91-cm) clearance must be maintained from combustible constructions to the sides and back of the grill.

❏ There is no combustible construction material over the grill.

❏ All internal packaging is removed.

❏ Burners are sitting properly on orifices as shown in **Fig.11.** The orifice of the valve must be located in the center of the burner section after removal and cleaning. Otherwise, it may cause serious bodily injury and property damage. Rock the burner slightly after replacing to check whether it has been installed properly.

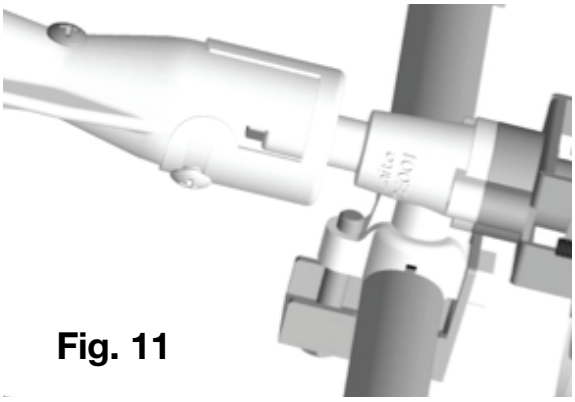


Fig. 11

❏ Knobs turn freely.

❏ The regulator and hose connected to the grill are provided by the manufacturer (preset for 11″ [28-cm] water column).

❏ Unit tested and free of leaks.

❏ User informed of gas supply shut-off valve location.

GRILL LIGHTING INSTRUCTIONS

VERY IMPORTANT: ALWAYS INSPECT THE HOSE PRIOR TO EACH USE.

IMPORTANT:

Lid must be open when lighting burners. TURN OFF GAS supply when not in use.

BEFORE LIGHTING:

- Inspect the gas supply hose before turning the gas ON. If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced before use. The replacement hose assembly must be that specified by the manufacturer.

TO LIGHT MAIN BURNERS OF THE GRILL:

Read instructions before lighting.

1. Open the lid and make sure all knobs are in the “OFF” position before turning the valve on at the gas tank.

2. Push and turn the knob slowly counterclockwise to the ignite position ( ) as shown in **Fig. 12.** Keep pushing until the burner lights and then release. Repeat for additional burners.

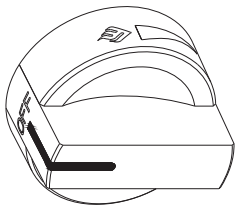


Fig. 12

3. If burner does not light, immediately turn the control knob to the “OFF” position and repeat Step 2.

4. If burner does not light after Step 3, TURN OFF GAS SUPPLY and WAIT 15 MINUTES for the gas to disperse; then repeat Steps 1 and 2 or light with external flame. If problem persists, go to match-lighting instructions.

POST-ASSEMBLY

GRILL LIGHTING INSTRUCTIONS

Shutdown instructions:

1. Turn all control knobs to the “OFF” position.

2. Turn gas supply off at the tank.

TO LIGHT THE MAIN BURNERS AND SIDE BURNER BY MATCH:

If the burner will not light after several attempts, the burner can be match-lit.

Tools: Match holder (hanging under right-side shelf)

Usage:

1. Read instructions before lighting.

2. Open the lid and remove the cooking grids during lighting.

3. Remove match holder from knot on side of base. Place a lighted match between the coils on the end of the match holder and hold next to the burner to ignite as shown in **Fig. 13a** and **13b.**

4. Turn a control knob to the ignite position ( ) as shown in **Fig. 13a** and **13b.** If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control knob OFF and contact Consumer Affairs.

5. For lighting the other burners, please repeat Steps 3 and 4.

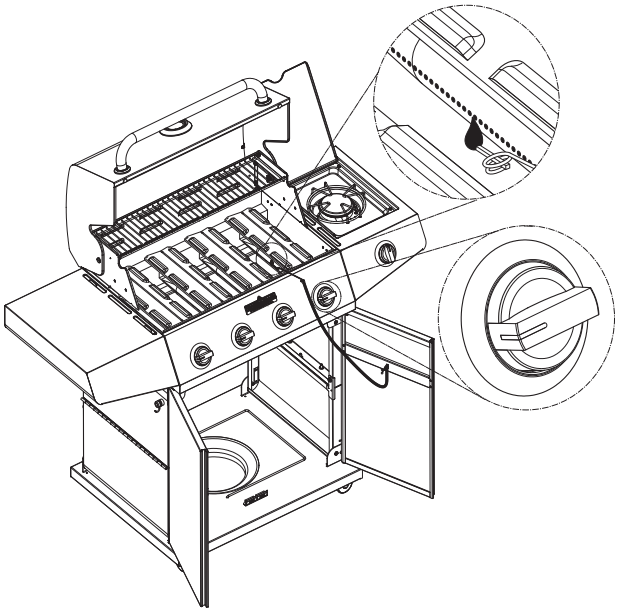


Fig. 13a
Main Burner

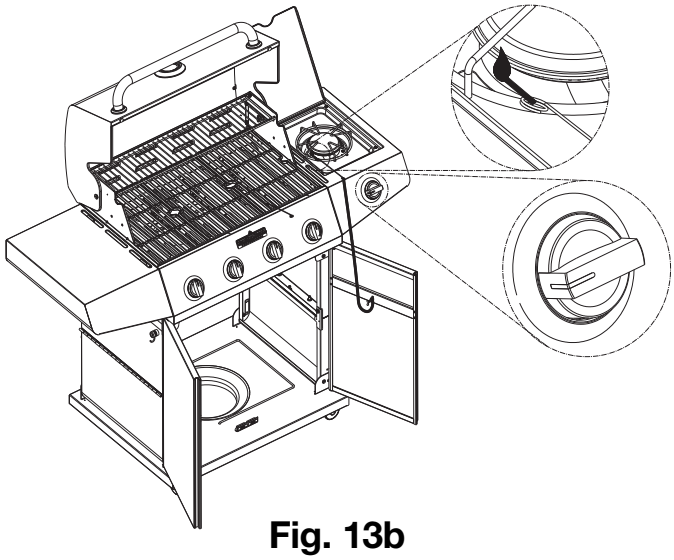


Fig. 13b
Side Burner

POST-ASSEMBLY

OPERATING INSTRUCTIONS

⚠WARNING

FIRE HAZARD

- Clean the grill often. A grease fire that may damage the grill may occur if the grill has not been cleaned frequently. See “Cleaning” in “Care and Maintenance” section for instructions.
- NEVER leave the grill unattended while using.
- Do not use water to extinguish a grease fire, because it may cause body injury.
- If a grease fire occurs, turn knobs and LP tank to OFF IMMEDIATELY.
- Keep grill area clear and free from any flammable material.
- NEVER let children operate the grill or play near the grill.
- This grill is for OUTDOOR USE ONLY. NEVER use in a enclosed area such as a carport, porch, covered patio, garage, or under a surface that can catch fire.
- Do not block the ventilation holes in the sides of the grill cart, since it may affect the combustion performance of the burner due to insufficient air.
- Use the grill at least 36″ (91 cm) away from any wall or surface and 120″ (305 cm) away from objects that may spark and ignite gas (i.e., live electrical appliances or pilot lights of water heaters).
- Do not use this grill on or under wood balconies.
- This grill is designed to use only LP gas. DO NOT use lava rock, briquettes, or charcoal in it.
- NEVER light the burner with the lid closed. Nonignited gas accumulated inside a closed grill may cause explosions.
- Check the burner flames periodically.
- Turn off the gas supply when the grill is not in use.
- Always turn off the LP tank completely and detach from the grill before moving.

POST-ASSEMBLY

OPERATING INSTRUCTIONS

GENERAL USE OF THE GRILL:

The grill burners encompass the entire cooking area and are side-ported to minimize blockage from falling grease and debris. Above the burners are porcelain-coated heat diffusers. The igniter knobs are located on the valve panel. Follow the lighting instructions printed on the control panel or in this manual.

USING THE GRILL:

Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the HI heat setting for the entire cooking time. However, when grilling large pieces of meat or poultry, it may be necessary to turn the heat to a lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside. Foods cooked for a long time or basted with a sugary marinade may need a lower heat setting near the end of the cooking time.

1. Make sure the grill has been leak-tested and is properly located.

2. Remove any packing material.

3. Light the grill burners using the instructions in this manual.

4. Turn the control knob to the highest possible setting and preheat the grill to the desired temperature.

5. The grill lid is to be closed during the preheat period.

6. Place food on the grill and cook to the desired doneness. Adjust heat setting, if necessary. The control knob may be set to any position between the lowest and highest possible settings.

7. The grill is designed to grill efficiently without the use of lava rocks or briquettes of any kind. Heat is radiated by the porcelain-coated heat diffusers under the cast iron cooking grids.

8. The hot grill sears the food, sealing in the juices. The longer the preheat, the faster the meat browns.

POST-ASSEMBLY

SAFETY TIPS

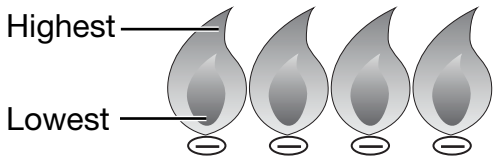
SAFETY TIPS:

1. Always check for leaks after every LP tank change.
2. Always check for leaks before each use.
3. Use long barbeque tools to avoid burns.
4. Check all gas supply fittings for leaks before each use. It is handy to keep a spray bottle of soapy water near the shut-off valve of the gas supply line. Spray all of the fittings. Bubbles indicate leaks.
5. Disconnected LP tanks must have threaded valve plugs tightly installed and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed areas.
6. Turn off all control knobs and LP tank valve when the grill is not in use.
7. If the appliance is stored indoors, the LP tank must be disconnected and removed from the grill.
8. LP tanks must be stored outdoors in a well-ventilated area. Disconnected LP tanks in storage or being transported must have a safety cap.
9. Never leave an LP tank in a recreational vehicle or boat which may become overheated by the sun.
10. Do not store LP tank in or near an area where children play.
11. For any other problems, see “Troubleshooting” or contact Consumer Affairs.

CARE AND MAINTENANCE

MAINTENANCE:

1. Keep the grill area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. Keep the holes in the three sides of the cart clear and free from debris, ensuring the flow of combustion and ventilation air is unobstructed.
3. Visually check burner flames as follows:
   - Remove cooking grids and heat diffusers.
   - Light burners.
   - Turn knobs from the highest to the lowest possible setting and check the flame status. The flame in the lowest position should be smaller than in the highest position, as in the figure shown below.
   - Always check flame before each use. See “Troubleshooting” if any abnormal status is found.



4. Visit our website, www.hamiltonbeach.com, www.hamiltonbeach.ca, or www.hamiltonbeach.com.mx; or call Consumer Affairs at 1-800-851-8900 in the USA, 1-800-267-2826 in Canada, or 01 800 71 16 100 in Mexico for replacement parts.

POST-ASSEMBLY

CARE AND MAINTENANCE

CLEANING

COOKING AREA CLEANING

The easiest way to clean the cooking area is to clean it immediately after turning off the flame when cooking is completed. Wear a barbeque mitt to protect your hand from the heat and steam. Dip a brass bristle barbeque brush in tap water and scrub the hot grill. Dip the brush frequently in the water. Steam, created as water contacts the hot grill, assists the cleaning process by softening any food particles. The food particles will fall and burn. Never immerse a hot part in water.

GRILL BURNER CLEANING

- Be sure the tank valve and the control knobs are in the OFF position. Make sure the grill is cool.
- Clean the exterior of the burner with a wire brush. Clear stubborn scale with a metal scraper. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick since it may break off and clog the port.
- Please note that if insects or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, you will need to call Consumer Affairs.

VERY IMPORTANT: The orifice of the valve must be located in the center of the burner section after removal and cleaning (See **Fig. 11**). Otherwise, it may cause serious bodily injury and property damage. Do not force the burner in place; burner should fit into place easily. Rock the burner slightly after replacing to check whether it has been installed properly.

GREASE TRAY CLEANING

The grease tray should be emptied, wiped down periodically, and washed in a mild detergent and warm water solution. A small amount of sand may be placed in the bottom of the grease tray to absorb the grease.

SPIDER AND INSECT WARNING

Spiders and insects can nest in the burners after storing. These nests can cause fires inside the tube or beneath the grill. This is a very dangerous condition. Always clean the burners before use.

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

Inspect the burners at least once a year or immediately if any of the following conditions occur:

1. Yellow flame with burning smell.

2. Temperature will not rise.

3. Heats unevenly.

4. Burners make popping noises.

POST-ASSEMBLY

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE:

Please check the following problems/solutions before contacting Consumer Affairs.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner will not light after turning and pushing the knobs.	Propane tank is empty.	Refill or replace propane tank.
	Igniter deposited with cooking residues.	Use clean swab and alcohol to clean.
	Igniter damaged.	Replace.
	Igniter wires are loose or fall off.	Reconnect or replace with new igniter assembly with wires.
	Improper alignment of igniter with side burner	Use needlenose pliers to adjust the alignment (part 4 of **STEP 3: Right-Side Shelf**).
	Orifice blocked.	Check the orifice for blockage.
	Wire is shorting.	Replace with new igniter assembly with wires.
Burner cannot light by match.	No gas	Open the LP tank valve or replace LP tank valve.
	Gas flow is not smooth.	Clear burner tubes.
	Incorrect assembly between burner and valve	Reassemble.
Yellow or orange flame with gas odor	Incomplete combustion	Call Consumer Affairs at 1-800-851-8900 in the USA, 1-800-267-2826 in Canada, or 01 800 71 16 100 in Mexico.
Low heat with knob in HI position	Gas hose bent or kinked.	Smooth out the hose.
	Burner or orifice blocked.	Clear blockage.
	Low gas pressure	Call the gas supplier.
	Grill not preheated.	Preheat the grill for 15 minutes.
Flare-up	Excessive meat fat	Cut off fat before grilling.
	Temperature too high	Adjust.
	Grease deposit	Clean.
Flameout	High winds	Find a less windy place.
Flame lifting	Gas pressure too high	Call the gas supplier.
Flashback	Burner port blocked.	Clean burner port.
Grease fire	Grease accumulated in food.	Turn off knobs and LP tank valve. Clean the grill after cooling.

POST-ASSEMBLY

FOOD SAFETY

1. Always follow these tips to enjoy safe and healthy outdoor grilling.

2. Always use hot, soapy water to wash hands, surfaces, and utensils after processing raw meat.

3. Always separate raw meat from cooked foods to avoid cross-contamination.

4. Always use clean utensils to handle food.

5. Always cook meat thoroughly to kill germs. Use a thermometer to measure the inner temperature of the meat, if necessary.

6. Place cooked foods and leftovers promptly into the refrigerator when done eating.

VERY IMPORTANT: DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

GRILL STORAGE

1. Clean the grill. Turn the gas off at the supply tank.

2. Store the grill in a well-ventilated, dry outdoor area. Keep out of the reach of children when LP tank is connected to the grill.

3. Store the grill indoors ONLY after the LP tank is turned off and removed. The LP tank must be stored outdoors out of the reach of children. NEVER store the tank in a building, garage, or any other enclosed area.

LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years for the burners and one (1) year for all other parts from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of the part found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with processing a warranty claim made more than thirty (30) days after the purchase date, including shipping and handling, for returning a part to us and our returning a part under this warranty to you. The original warranty period is not extended or renewed by the repair or replacement of any part.

This warranty does not cover igniter batteries, wear from normal use (such as paint loss, discoloration, or rust of the product or its parts), use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use, such as commercial or rental uses.

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this grill to the store. Please call 1-800-851-8900 in the U.S., 1-800-267-2826 in Canada, or 01 800 71 16 100 in Mexico; or visit hamiltonbeach.com in the U.S., hamiltonbeach.ca in Canada, or hamiltonbeach.com.mx in Mexico. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your grill.

ATTENTION ! LIRE D'ABORD CE MANUEL POUR CONNAÎTRE LES INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LE DÉBALLAGE ET L'ASSEMBLAGE POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER VOTRE BARBECUE !

Hamilton Beach®

L'assemblage de ce barbecue nécessite deux personnes. Voir l'étape 1 de l'assemblage à l'intérieur.

CERTIFIED®

DESIGN CERTIFIED®

Barbecue au gaz de type OG03

Manuel pour l'assemblage et mode d'emploi

Service à la clientèle : Canada: 1-800-267-2826
USA 1-800-851-8900

POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT

Hamilton Beach Brands, Inc.
Glen Allen, Virginia 23060

TABLE DE MATIÈRES

AVANT DE COMMENCER

Message aux consommateurs 33
Pictogrammes de sécurité 33
Précautions de sécurité/installation 34

ASSEMBLAGE

Avant l'assemblage 35
Étapes de l'assemblage 39

APRÈS L'ASSEMBLAGE

Raccord du gaz 48
Vérification des fuites 51
Liste des vérifications de l'installation finale 52
Instructions d'allumage du barbecue 53
Mode d'emploi 55
Conseils de sécurité 57
Soins et entretien 57
Dépannage 59
Sécurité alimentaire 60
Entreposage du barbecue 60

GARANTIE

Garantie 62

⚠DANGER

- **Présence d'une odeur de gaz :**
  1. **Fermer l'alimentation en gaz du barbecue.**
  2. **Éteindre immédiatement toutes flammes nues.**
  3. **Ouvrir le couvercle du barbecue.**
  4. **Si l'odeur persiste, s'éloigner du barbecue et appeler immédiatement le fournisseur de gaz ou le service des incendies.**

⚠AVERTISSEMENT

- **Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou autres produits inflammables à proximité du barbecue ou de tout autre appareil.**
- **Toute bombonne de propane liquide non raccordée pour l'utilisation ne doit pas être entreposée à proximité du barbecue ou de tout autre appareil.**

AVANT DE COMMENCER

MESSAGE AUX CONSOMMATEURS

Merci d'avoir acheté notre barbecue au gaz. Nous espérons sincèrement que vous profitiez de l'utilisation de nos produits de qualité.

- Veuillez lire tout ce manuel d'utilisateur avant d'utiliser le barbecue.
- Pour toutes questions, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle.
- Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisateur. Des blessures graves ou des dommages matériels peuvent survenir si les instructions fournies ne sont pas respectées.
- Certaines pièces de ce barbecue comportent des bords coupants. Veuillez porter des gants de protection adéquats.

IMPORTANT : Ce barbecue est conçu pour un usage extérieur seulement et n'est pas conçu pour être installé dans les véhicules récréatifs ou les bateaux.

REMARQUE À L'INSTALLATEUR : Donner ce manuel d'utilisateur au consommateur après la livraison et/ou l'installation.

REMARQUE AU CONSOMMATEUR : Laisser ce manuel d'utilisateur dans un endroit pratique pour consultation ultérieure.

PICTOGRAMMES DE SÉCURITÉ

Les pictogrammes énumérés ici sont utilisés dans tout le manuel. Veuillez porter une attention particulière à ces pictogrammes. La description de chaque pictogramme est faite ci-dessous :

⚠DANGER Ce pictogramme indique une situation dangereuse imminente pouvant occasionner la mort ou des blessures graves si les instructions ne sont pas correctement respectées.

⚠AVERTISSEMENT Ce pictogramme indique que des blessures graves peuvent survenir si les instructions ne sont pas respectées.

⚠MISE EN GARDE Ce pictogramme indique une situation dangereuse pouvant occasionner des blessures mineures si les instructions ne sont pas respectées.

AVANT DE COMMENCER

⚠AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. **La combustion générée par les sous-produits lors de l'utilisation d'un produit renfermant des produits chimiques est connue par l'État de la Californie comme cause de cancer, des anomalies congénitales et dangereuse pour le système reproducteur.**
2. **Ce produit renferme des produits chimiques incluant le plomb et les composés de plomb connus par l'État de la Californie comme cause de cancer, des anomalies congénitales et dangereux pour le système reproducteur.**

   Se laver les mains après avoir manipulé ce produit.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ/INSTALLATION

⚠AVERTISSEMENT

LIRE D'ABORD CE CHAPITRE AVANT D'ASSEMBLER LE BARBECUE

- Ce barbecue est conçu pour être utilisé avec du gaz liquide seulement. L'utilisation du régulateur fourni par Hamilton Beach est obligatoire.
- L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, si aucun code local n'existe, l'installation doit être conforme au **Code national des gaz combustibles, ANSI Z223.1/NFPA 54** ou **CAN/CSA B149.1 ou le Code d'installation du gaz naturel et du propane,** ou **CAN/CSA B149.2 et le Code d'entreposage et de manipulation du propane.**
- La bombonne d'approvisionnement de gaz liquide doit être construite et marquée conformément aux spécifications des réservoirs de gaz liquide par le **Département du transport américain (DOT)** ou la **Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, pour les cylindres, sphères et tuyauterie pour le transport des matières dangereuses.**
- Si une source électrique externe doit être utilisée, l'appareil de cuisson au gaz extérieur, lorsqu'installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, si aucun code local n'existe, l'installation doit être conforme au **Code national de l'électricité, ANSI/ NFPA 70, ou le Code électrique canadien, CSA C22.1.** Éloigner le cordon d'alimentation du moteur des surfaces chaudes du barbecue pendant son utilisation. Retirer et ranger le moteur dans un endroit sec s'il n'est pas utilisé.
- La sécurité de ce barbecue est approuvée pour une utilisation aux États-Unis et au Canada seulement. Ne jamais modifier l'utilisation dans d'autres endroits. Les modifications peuvent provoquer des blessures graves et des dommages matériels. Hamilton Beach n'est pas responsable de toutes modifications et annulera toutes les garanties.

CONSOMMATION TOTALE DE GAZ :

Consommation totale de gaz (par heure) du barbecue OG03, tous les brûleurs réglés à la température HI (haute) :

84341

Brûleurs principaux	48 000 BTU/h
Brûleur latéral	13 000 BTU/h
Total	61 000 BTU/h

84340

Brûleurs principaux	48 000 BTU/h
Total	61 000 BTU/h

ASSEMBLAGE

AVANT L'ASSEMBLAGE

LIRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS POUR DÉBALLER CORRECTEMENT LES PIÈCES DU BARBECUE DE LA BOITE D'EXPÉDITION.

Déballage du barbecue :

1. Ouvrir la boîte d'expédition en coupant soigneusement les bandes en plastique avec des ciseaux. Retirer le carton du dessus; retirer l'emballage-coque et le manuel se trouvant sur le dessus, comme montré à la **Fig. A.** Retirer les deux cornières en carton du dessus puis sortir les portes, le récipient à graisse et la pince du récipient à graisse, comme montré à la **Fig. B.**

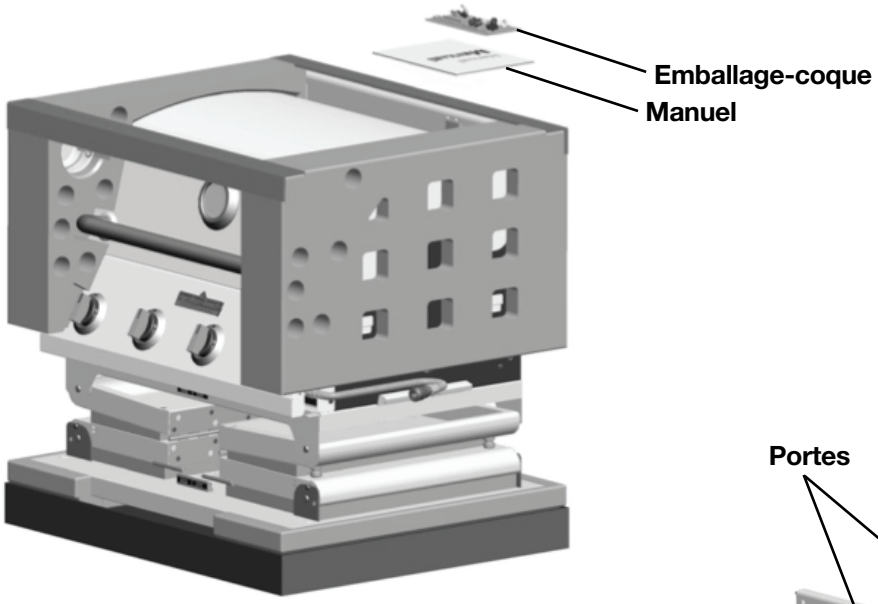


Fig. A

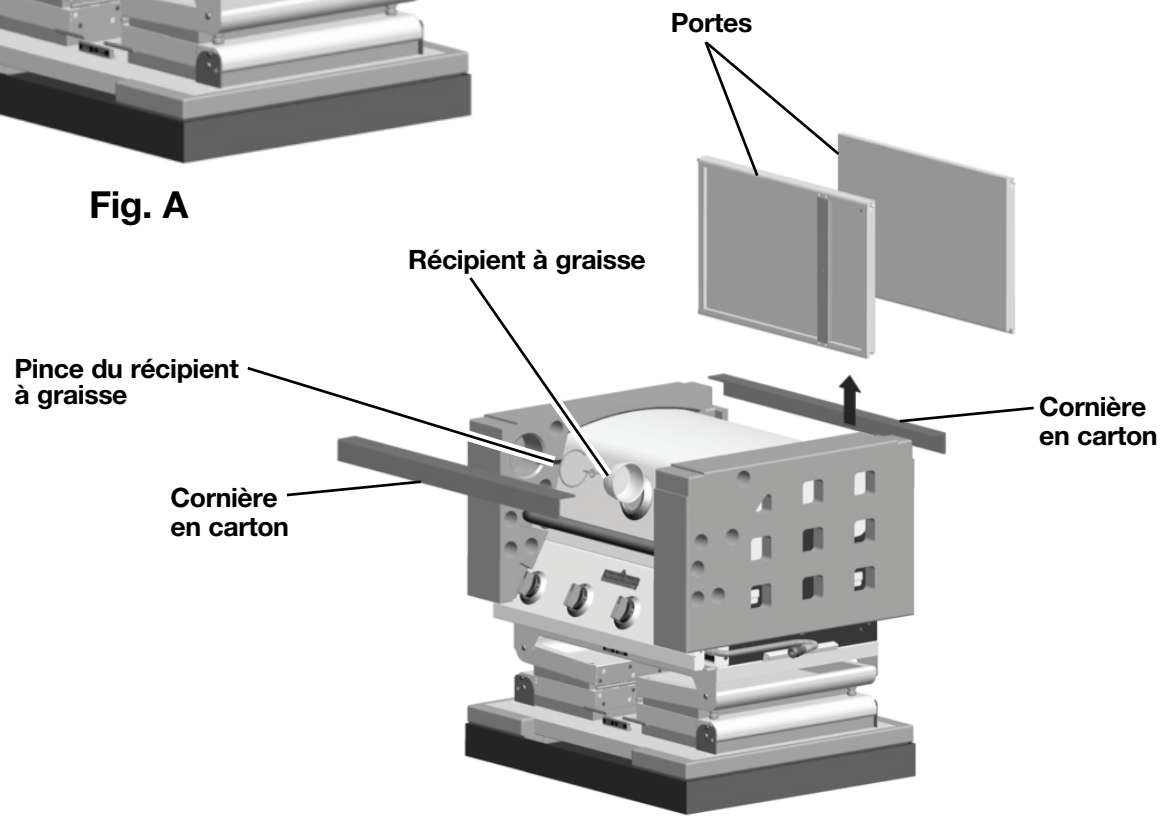


Fig. B

ASSEMBLAGE

AVANT L'ASSEMBLAGE

Déballage du barbecue (suite) :

2. Retirer les deux protecteurs (gauche et droit) en styromousse, comme montré à la **Fig. C.** Couper le bord de la palette inférieure avec un couteau à lame rétractable, comme montré à la **Fig. D.** Déplier les bords de la palette inférieure, comme montré à la **Fig. E.** Enlever ensuite l'emballage de protection en styromousse, comme montré à la **Fig. F.**

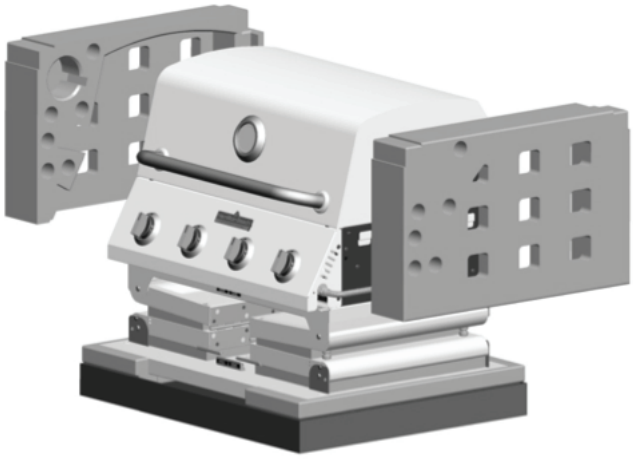


Fig. C

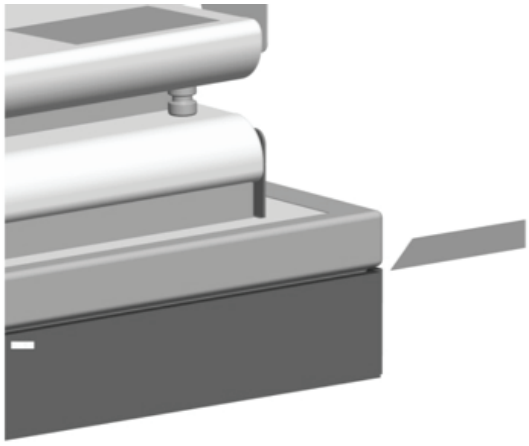


Fig. D

Fig. E

Fig. F

ASSEMBLAGE

AVANT L'ASSEMBLAGE

Déballage du barbecue (suite) :

3. Ouvrir le couvercle du barbecue, comme montré à la **Fig. G** et sortir les petites boîtes et les matériaux d'emballage à l'intérieur du couvercle du barbecue.

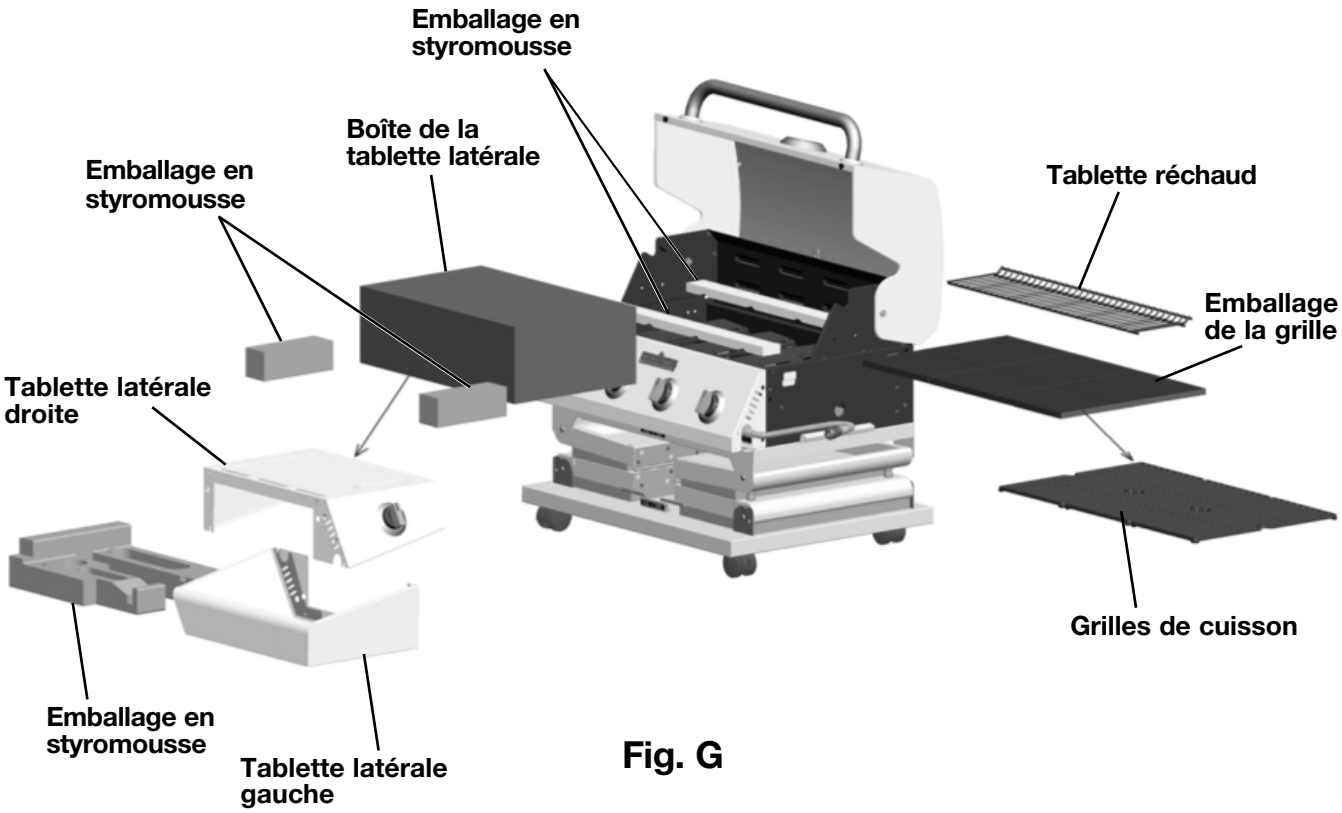


Fig. G

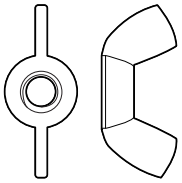
ASSEMBLAGE

AVANT L'ASSEMBLAGE

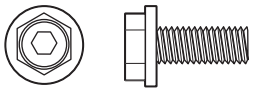
VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ÉTAPE PAR ÉTAPE

Outils nécessaires :

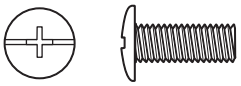
- Tournevis à tête cruciforme n° 2 et pince à bec long (non fournis)
- La quincaillerie suivante est offerte sur une plaquette :



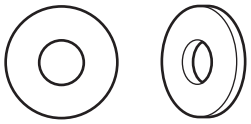
Écrou à oreilles (1)



Vis M6 x 12 (4)



Vis M6 x 13 (4)



Rondelles M6 (4)

Crochets (4)

Support du porte-allumette (verrou tournant en nylon) (1)

Clé hexagonale (1)

Porte-allumette (1)

ASSEMBLAGE

ÉTAPES DE L'ASSEMBLAGE

Visualiser le vidéo sur le site www.quickassemblygrill.com pour vous familiariser avec la procédure d'assemblage.

ÉTAPE 1 : Chariot

REMARQUE : Il faut deux personnes pour soulever le barbecue et déplier le chariot.

1. Une personne doit se placer au côté gauche du barbecue et la deuxième personne doit se tenir au côté droit du barbecue. Chaque personne tient une poignée et soulève le barbecue avec une main. Lorsque le barbecue est complètement déplié et que les panneaux latéraux sont à la verticale, chaque personne doit installer la traverse en respectant sa position avec l'autre main, comme montré à la **Fig. 1.**

REMARQUE : Toujours tenir le barbecue tant que les deux traverses ne sont pas installées sur le boulon, comme montré ci-dessous. Dès que les traverses sont installées correctement, il est recommandé de s'assurer que les chevilles de ressort sont enclenchées correctement. Cet enclenchement devrait s'être produit lorsque les panneaux latéraux ont été dépliés. Un **« clic »** se fera entendre lors du soulèvement de l'appareil pour indiquer que les chevilles de ressort sont enclenchées correctement. Ces quatre chevilles à ressort servent à immobiliser les panneaux latéraux à la verticale.

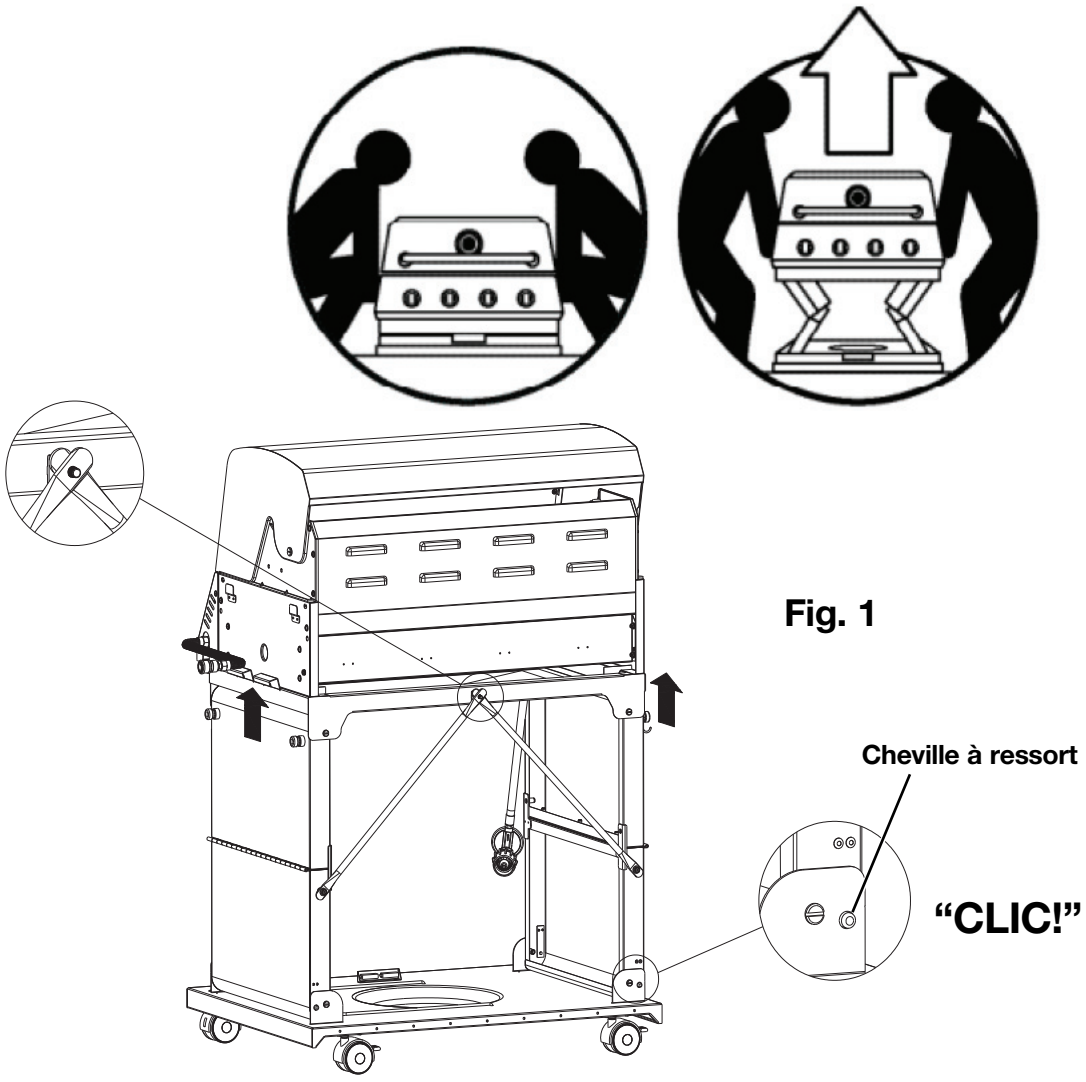


Fig. 1

ASSEMBLAGE

ÉTAPES DE L'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 1 : Chariot (suite)

2. Installer l'écrou à oreilles sur le boulon et serrer, comme montré à la **Fig. 2a.**

3. Installer une vis M6 x 12 aux quatre plaques-supports et serrer avec la clé hexagonale (fournie), comme montré à la **Fig. 2b.**

4. Avec la clé hexagonale, serrer chaque vis M6 x 12 en tenant l'autre extrémité des traverses, comme montré à la **Fig. 2c.**

5. Installer les (4) crochets pour accessoire sur les butoirs situés sur les panneaux latéraux, comme montré à la **Fig. 2d.**

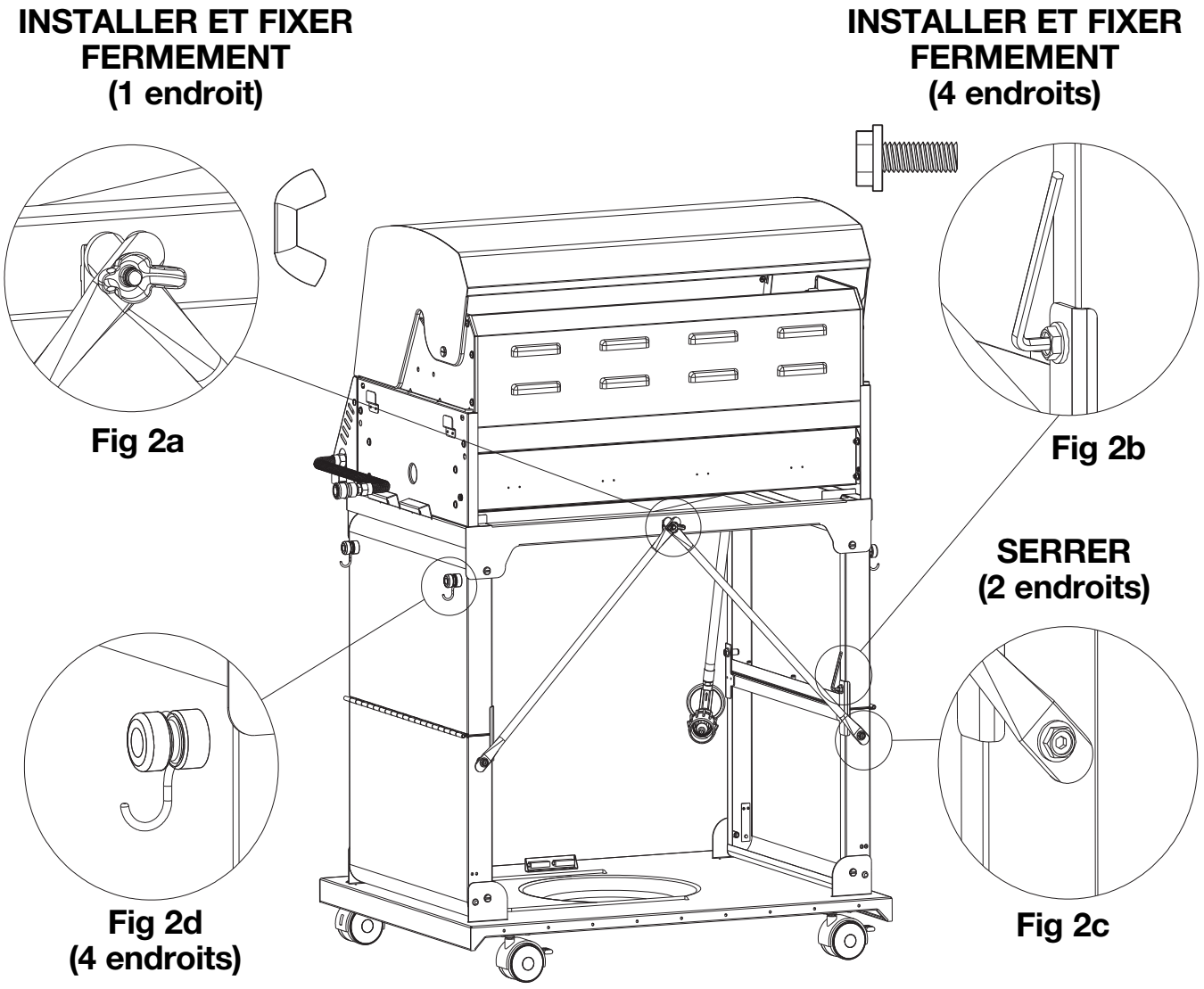


Fig. 2

ASSEMBLAGE

ÉTAPES DE L'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 2 : Installation des panneaux latéraux

1. Suspendre la tablette gauche sur les deux supports de fixation à l'extérieur du foyer **(Fig. 3a)** en s'assurant que les découpes au bas de la tablette sont insérées derrière les deux vis les plus basses, comme montré à la **Fig. 3b.**
2. Ouvrir le couvercle et installer la tablette gauche au panneau latéral gauche, de l'intérieur vers l'extérieur du foyer avec (2) vis M6 x 13 et (2) rondelles M6, comme montré à la **Fig. 3c.**
3. Serrer les deux (2) vis situées au bas, comme montré à la **Fig. 3d.**
4. Répéter les étapes 1 à 3 pour la tablette latérale droite.

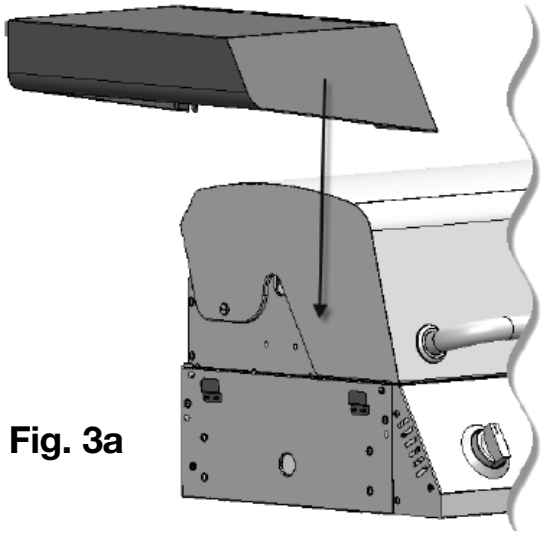
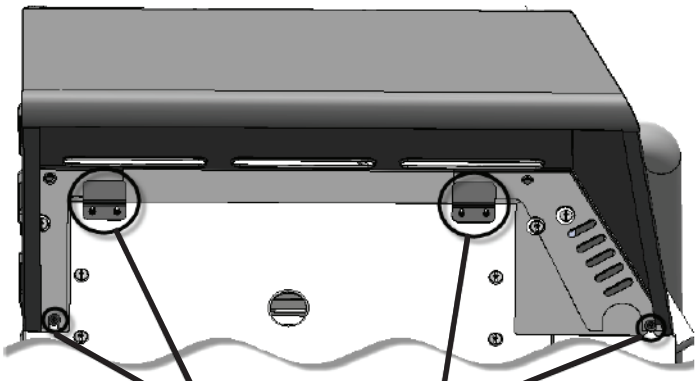


Fig. 3a



La tablette latérale repose sur ces quatre points

Fig. 3b

INSTALLER ET FIXER FERMEMENT (2 endroits)

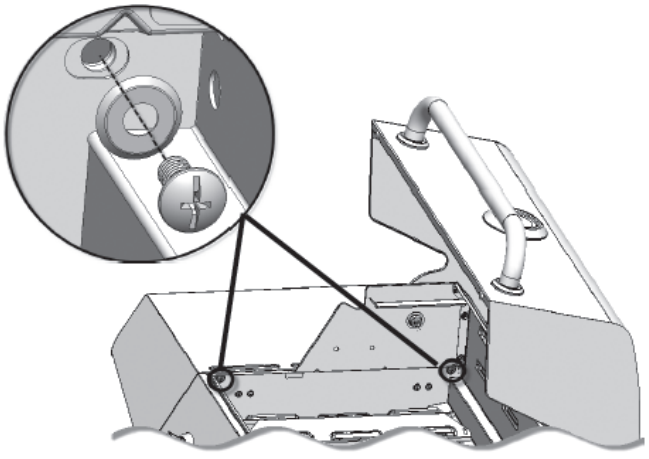
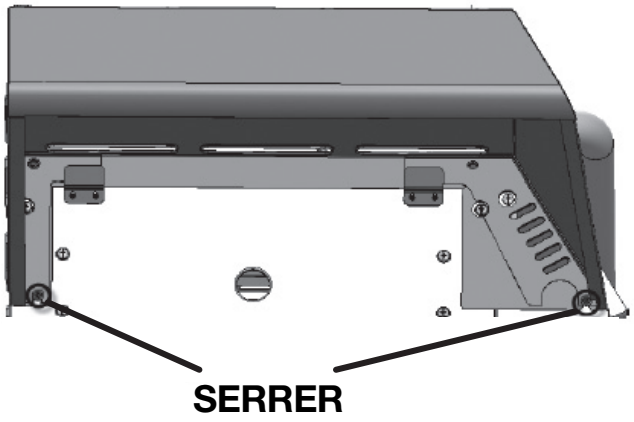


Fig. 3c



SERRER

Fig. 3d

ASSEMBLAGE

ÉTAPES DE L'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 3 : Pour raccorder le brûleur latéral droit

1. Glisser l'anneau externe vers l'arrière du raccord rapide, comme montré à la **Fig. 4a.**

2. Placer le raccord sur l'adaptateur mâle du tuyau du brûleur latéral, comme montré aux **Fig. 4b** et **4c.**

3. Pousser le raccord sur l'adaptateur mâle le plus loin possible puis relâcher l'anneau externe sur le raccord rapide du tuyau pour le fixer au tuyau du brûleur latéral, comme montré à la **Fig. 4d.** Un **« clic »** se fera entendre dès que l'anneau est enclenché.

NOTE : Pour s'assurer que le raccord est installé correctement, tirer légèrement sur l'adaptateur à l'endroit et dans la direction indiquée à la **Fig. 4d.** Si le raccord bouge, répéter les étapes 1 à 3.

Fig. 4a

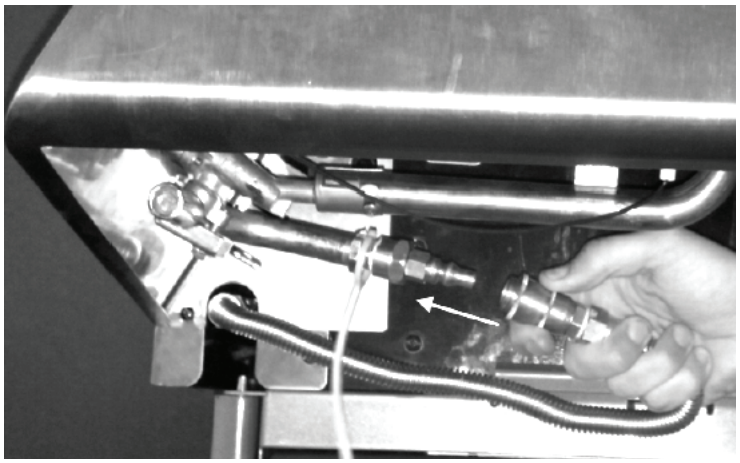


Fig. 4b

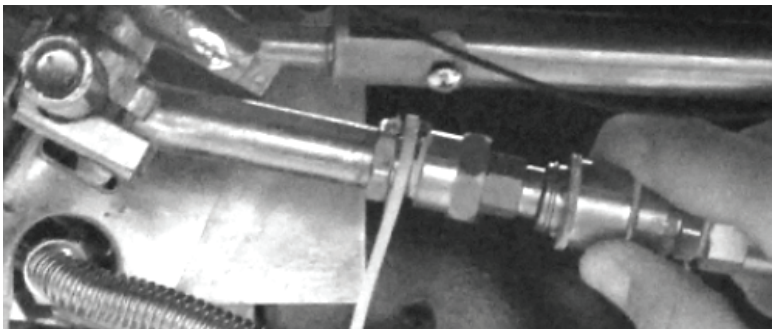
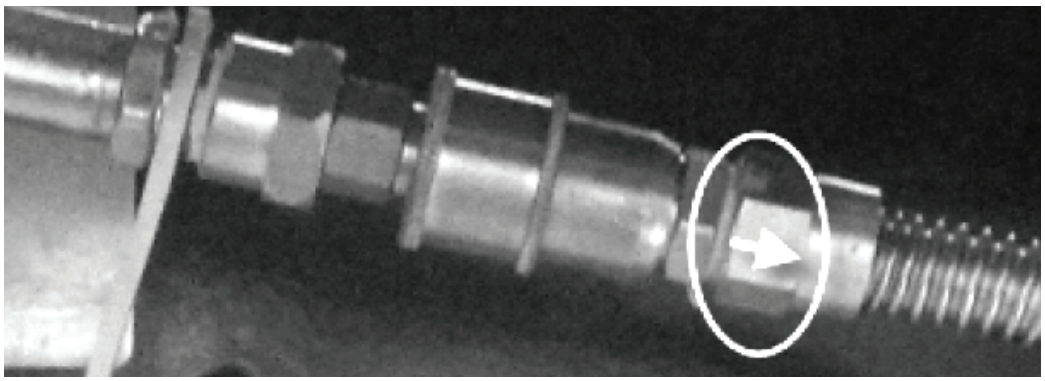


Fig. 4c



"CLIC!"
Fig. 4d

ASSEMBLAGE

ÉTAPES DE L'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 3 : Pour raccorder le brûleur latéral droit (suite)

3. Déposer la grille du brûleur latéral sur le brûleur latéral, comme montré à la **Fig. 4e.**

Fig. 4e

4. L'assemblage du brûleur latéral est terminé. La procédure suivante (section 4 de l'**ÉTAPE 3 : Tablette latérale droite**) n'est nécessaire que si le brûleur latéral ne s'allume pas avec l'utilisation du bouton. Souvent, cette défectuosité est causée par un mauvais alignement de la pointe de l'allumeur avec l'orifice du brûleur latéral. Pour ajuster cet alignement, tenir la pointe de l'allumeur avec des pinces à bec long comme montré à **Fig. 4f.** En forçant légèrement, déplacer la pointe sur environ 3,2 mm (1/8 po) sous l'un des orifices du brûleur comme montré à **Fig. 4g.**

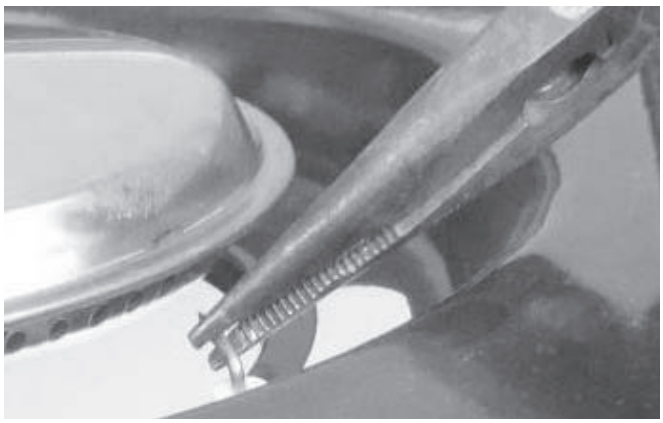


Fig. 4f

Fig. 4g

ASSEMBLAGE

ÉTAPES DE L'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 4 : Porte

1. Insérer la tige inférieure installée de la porte gauche dans le trou de la tablette de fond. Abaisser la tige à ressort au haut de la porte et l'aligner sous le trou du support de fixation au haut de la porte et relâcher la tige de manière à ce qu'elle s'insère dans le trou, comme montré à la **Fig. 5a.** (**REMARQUE :** Les tablettes latérales ne sont pas illustrées à la **Fig. 5a** afin de mieux distinguer les détails.)

2. Répéter la section 1 de cette étape pour la porte droite.

3. Insérer le support de fixation du porte-allumette dans le trou situé à l'intérieur de la porte droite puis insérer le porte-allumette et l'immobiliser, comme montré à la **Fig. 5b.**

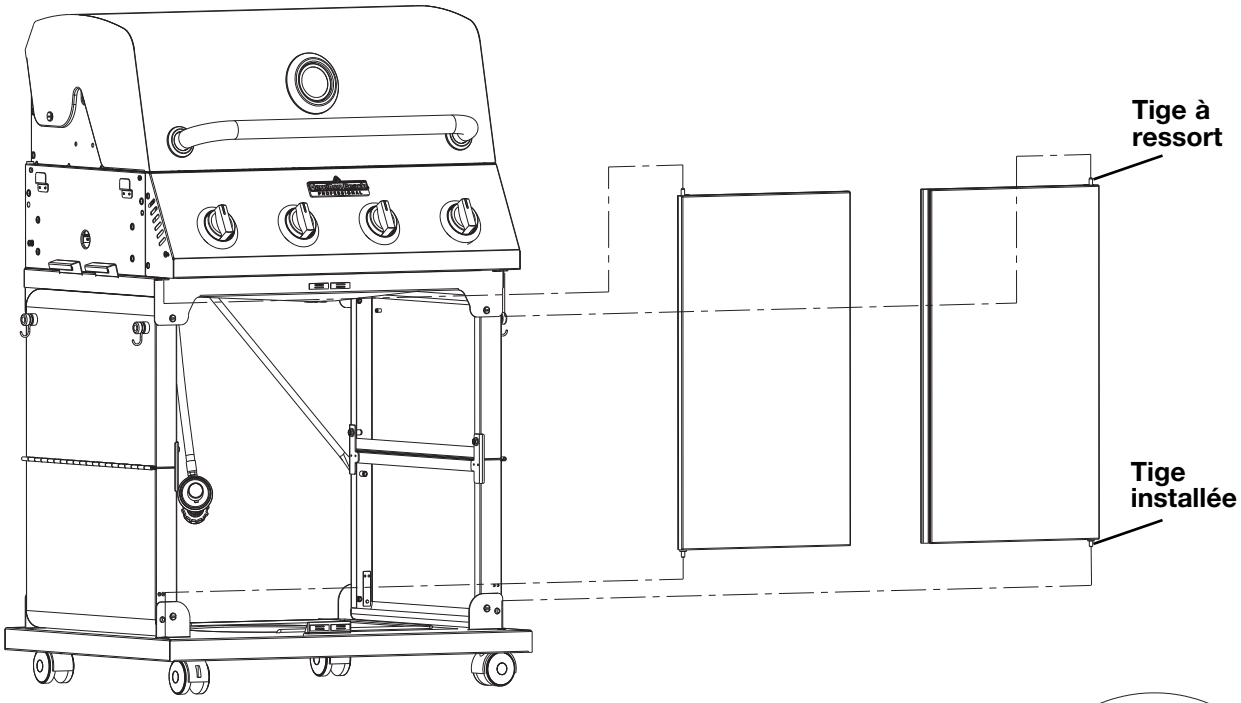


Fig. 5a

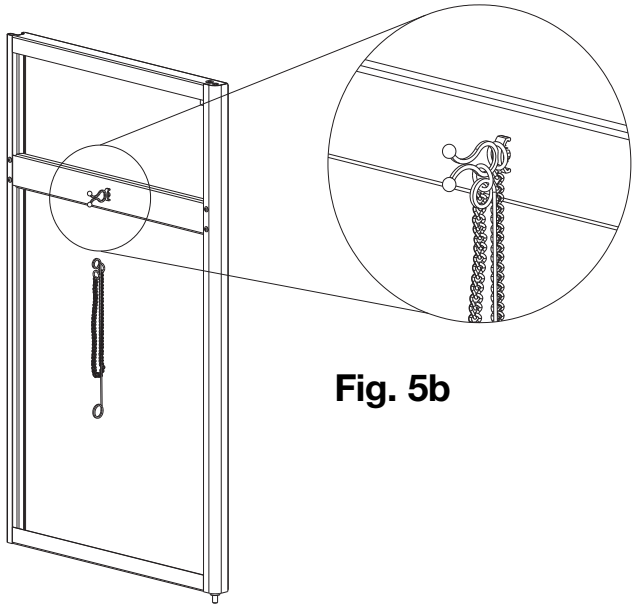


Fig. 5b

ASSEMBLAGE

ÉTAPES DE L'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 5 : Grilles de cuisson

1. Les diffuseurs ont peut-être été déplacés pendant le transport. Vérifier la position de ces derniers et les réinstaller correctement le cas échéant. Les diffuseurs doivent être placés par-dessus les brûleurs et être immobilisés avec les languettes du foyer, lesquelles jailliront par les deux fentes situées devant chaque diffuseur, comme montré à la **Fig. 6a,** et les deux fentes situées à l'arrière de chaque diffuseur, comme montré à la **Fig. 6b.**

2. Déposer les grilles de cuisson sur les repose-grilles comme montré à **Fig. 6c.**

3. Insérer la tablette réchaud au haut du foyer, comme montré à la **Fig. 6c.**

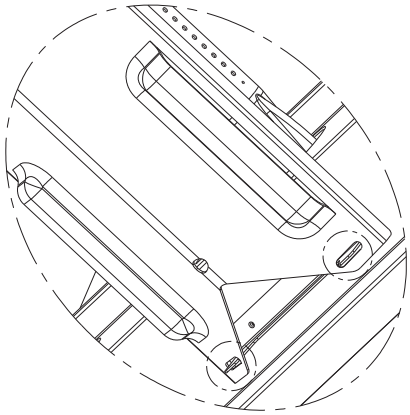


Fig. 6a
Partie avant des diffuseurs

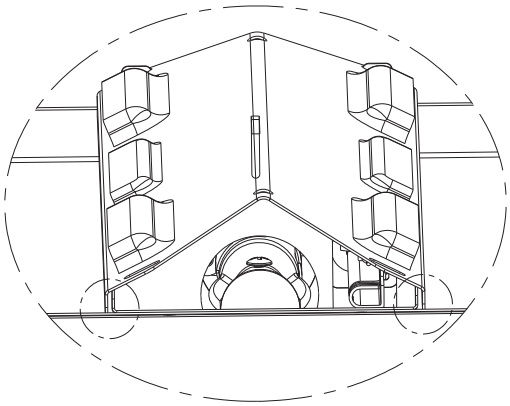


Fig. 6b
Partie arrière des diffuseurs

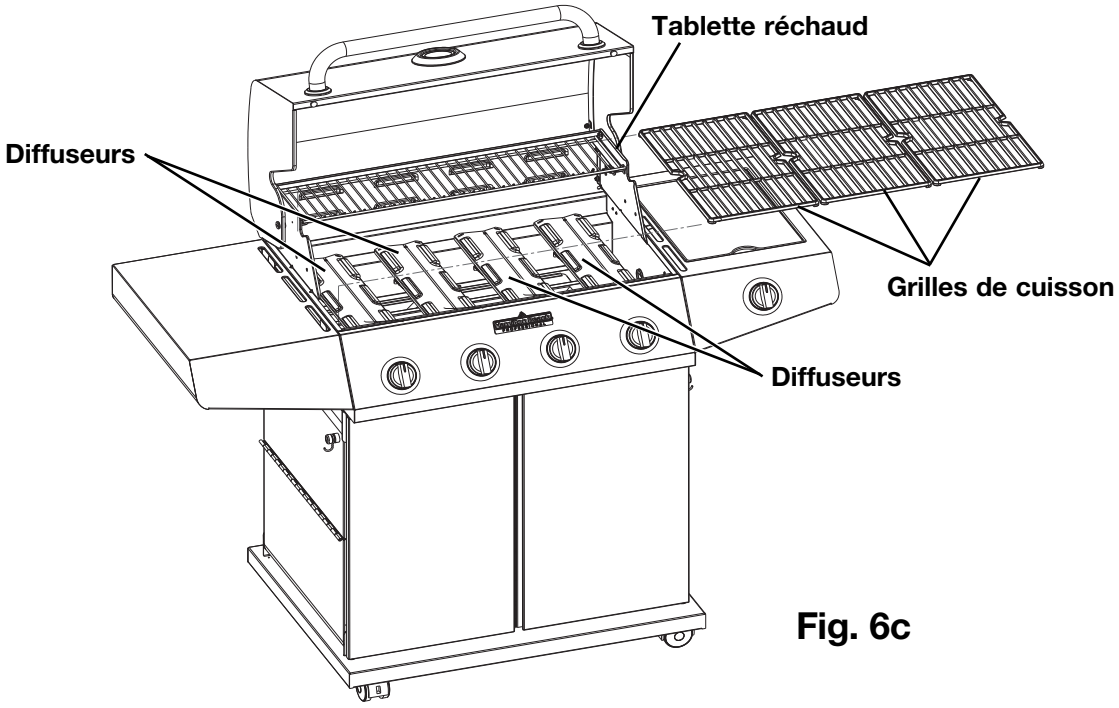


Fig. 6c

ASSEMBLAGE

ÉTAPES DE L'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 6 : Récipient à graisse

1. Installer le récipient à graisse dans la pince du récipient à graisse et suspendre la pince du récipient à graisse au fond du foyer comme montré à **Fig. 7.**

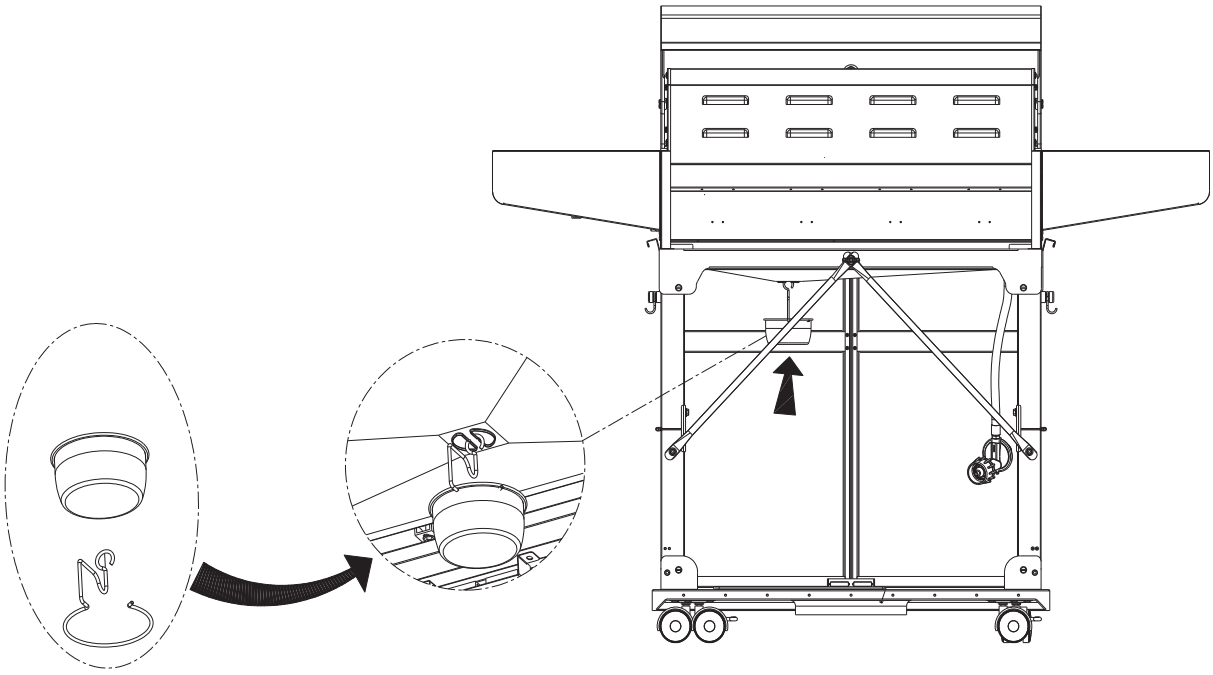


Fig. 7

ASSEMBLAGE

ÉTAPES DE L'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 7 : Verrouillage des roues

1. Les deux roulettes arrière se verrouillent afin de maintenir le barbecue en place et le faire fonctionner en toute sécurité, comme montré à la **Fig. 8.** Il serait souhaitable de les verrouiller maintenant avant d'installer le réservoir de gaz lors de la prochaine étape.

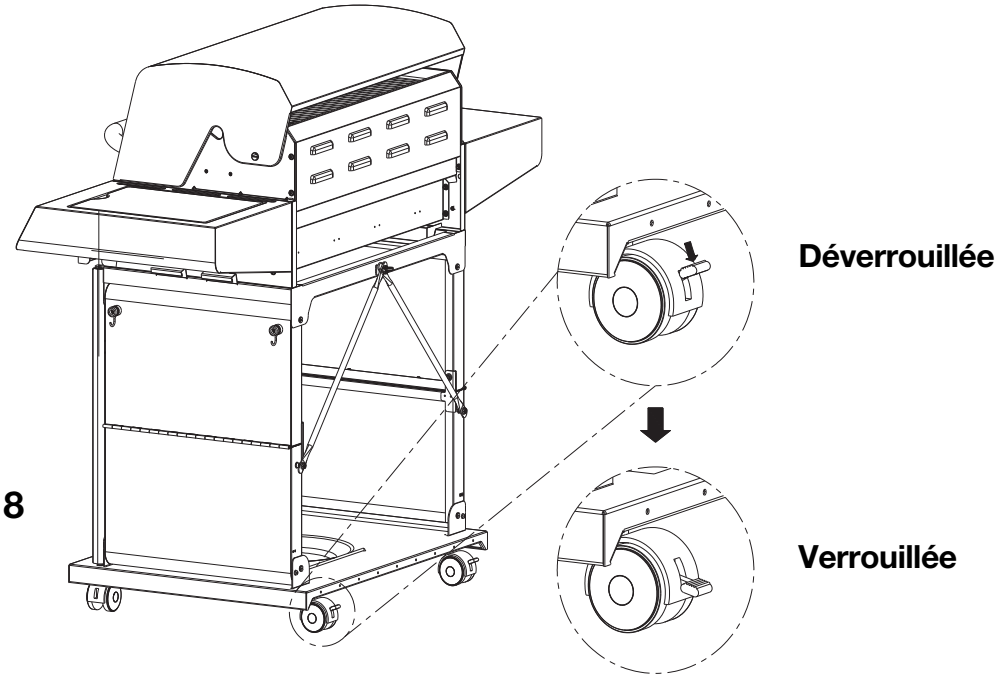


Fig. 8

ÉTAPE 8 : Support de bombonne

1. Placer la bombonne de propane liquide sur la tablette du fond en dirigeant l'ouverture du collet vers le panneau latéral gauche, comme montré. Positionnant le collet de la bombonne vers l'avant comme montré à **Fig. 9.**

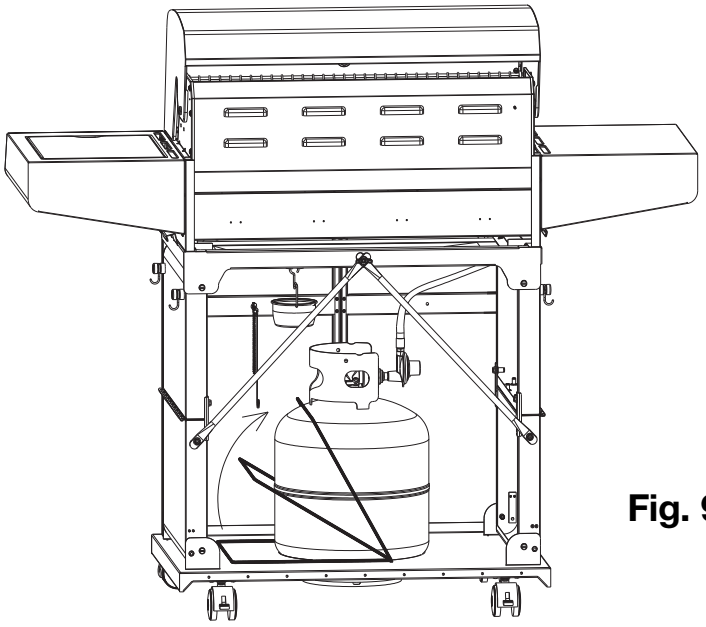


Fig. 9

ASSEMBLAGE

RACCORD DU GAZ

N'UTILISER QUE L'ASSEMBLAGE DE RÉGULATEUR ET DE BOYAU FOURNI AVEC CE BARBECUE. LES RECHANGES DES ASSEMBLAGES DE RÉGULATEUR ET DE BOYAUX DOIVENT PROVENIR DU FABRICANT.

Ce barbecue est conçu pour être alimenté avec une bombonne de gaz liquéfié. Ne pas tenter d'utiliser du gaz naturel sauf si le barbecue a été modifié pour être alimenté par du gaz nature.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, si aucun code local n'existe, l'installation doit être conforme au Code national des gaz combustibles, ANSI Z223.1/ NFPA 54 ou CAN/CSA B149.1 ou le Code d'installation du gaz naturel et du propane, ou CAN/ CSA B149.2 et le Code d'entreposage et de manipulation du propane.

EXIGENCES DES BOMBONNES DE GAZ LIQUIDE – LA BOMBONNE DE GAZ LIQUIDE UTILISÉE AVEC CE BARBECUE DOIT RÉPONDRE AUX EXIGENCES SUIVANTES :

1. Dimension : 30,5 cm (12 po) de diamètre et 45,7 cm (18 po) de haut.

2. Capacité maximale : 9 kg (20 lb).

3. La bombonne de propane liquide doit être construite et marquée conformément aux spécifications des réservoirs de propane liquide par le Département du transport américain (DOT) ou la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, pour les cylindres, sphères et tuyauterie pour le transport des matières dangereuses. Vérifier ce marquage sur le collet de la bombonne de propane liquide.

4. La bombonne doit être orientée afin de fournir un soutirage de vapeur adéquat comme montré à **Fig. 9.**

5. Être équipée d'un collet de protection pour le robinet de la bombonne.

6. Absence de trace de coup ou de rouille. Une bombonne de gaz liquide montrant des traces de coup ou de rouille représente un danger et doit être inspectée par le fournisseur.

7. Être équipée d'un robinet de sectionnement se terminant par une sortie de robinet pour la bombonne de gaz liquide spécifiée, le cas échéant, pour un type de raccord QCC1 selon la norme ANSI/CGA V-1 pour les raccords d'entrée et de sortie des bombonnes de gaz liquide comprimé.

8. L'utilisation d'autres bombonnes est permise avec ce barbecue pourvu qu'elles soient compatibles avec dispositifs de retenue comme montré à **Fig. 9.**

LE ROBINET DE BOMBONNE DE GAZ LIQUIDE DOIT RÉPONDRE AUX EXIGENCES SUIVANTES :

1. Être équipée d'une sortie de type I compatible avec le régulateur fourni.

2. Être équipée d'une soupape de sûreté et de décharge.

3. Être équipée d'un dispositif de protection contre l'excès de remplissage répertorié UL. Cette caractéristique du dispositif de sécurité est identifiée par une poignée triangulaire unique. N'utiliser que des bombonnes équipées de ce type de robinet (voir l'illustration à la page suivante).

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

S'assurer que les rondelles en plastique noir du régulateur fourni sont installées et que le boyau ne touche pas l'écran thermique ou le corps principal du barbecue.

APRÈS L'ASSEMBLAGE

RACCORD DU GAZ

RACCORD DU RÉGULATEUR À LA BOMBONNE DE GAZ LIQUIDE – TRÈS IMPORTANT :

- **LE RÉGULATEUR NE DOIT PAS SE TROUVER DANS UN ENDROIT OÙ LA TEMPÉRATURE SE SITUE À PLUS DE 60 °C (140 °F).**
- **LE RÉGULATEUR DOIT ÊTRE ÉQUIPÉ D'UNE SOUPAPE DE SÛRETÉ À PRESSION OU D'UN DISPOSITIF CONTRE LA SURPRESSION.**
- **L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR DE PRESSION DOIT ÊTRE ADAPTÉE AU RACCORD DE TYPE I DE LA BOMBONNE SELON LA NORME ANSI Z21.81/CSA 6.25.**

1. S'assurer que le robinet de la bombonne est fermé (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer).

2. Vérifier le robinet de la bombonne pour s'assurer qu'il comporte les filets mâles externes adéquats (raccord de type I selon ANSI Z21.81/CSA 6.25).

3. S'assurer que tous les boutons des brûleurs sont fermés (OFF).

4. Retirer le capuchon de protection de la bombonne de gaz liquide. Toujours utiliser le capuchon et la bride fournis avec le robinet.

5. Inspecter le raccord du port du robinet et du régulateur. Rechercher toutes traces de dommages ou de débris. Retirer les débris. Inspecter le boyau à la recherche de dommages. Ne jamais tenter d'utiliser un équipement endommagé ou bouché. Communiquer avec le fournisseur de gaz liquide pour faire réparer l'équipement.

6. Lors du raccord de l'assemblage du régulateur au robinet, serrer manuellement l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt positif comme montré à **Fig. 10.** Ne pas utiliser de clé pour serrer. L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou à raccord rapide et provoquer une situation dangereuse.

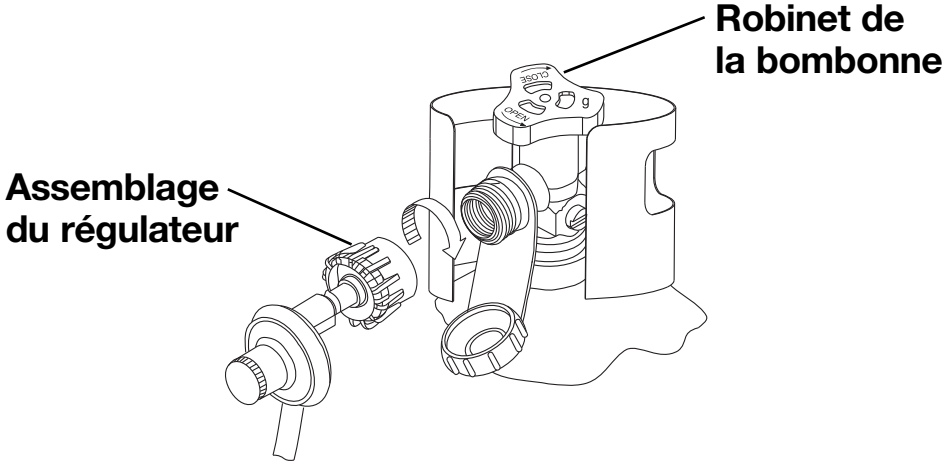


Fig. 10

7. Ouvrir complètement le robinet de la bombonne de gaz (dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre). Utiliser une solution d'eau savonneuse pour vérifier les fuites sur tous les raccords avant d'allumer le barbecue. En présence de fuite, fermer le robinet de la bombonne (OFF) et ne pas utiliser le barbecue sans avoir fait colmater les fuites par un fournisseur de gaz liquéfié local.

APRÈS L'ASSEMBLAGE

RACCORD DU GAZ

⚠AVERTISSEMENT

- Ne jamais insérer d'objets dans la sortie du robinet. Cela peut endommager le robinet et provoquer une fuite. Une fuite de gaz peut provoquer un incendie, une explosion, des blessures graves et même la mort.
- Ne pas raccorder ce barbecue à un système de gaz liquéfié autonome d'une autocaravane ou d'un campeur.
- Ne pas utiliser ce barbecue sans avoir vérifié les fuites.
- ARRÊTER et appeler le service d'incendie en présence de fuite.
- Si l'étanchéité de la fuite n'est pas réussie, fermer IMMÉDIATEMENT le robinet de la bombonne de gaz et appeler le fournisseur de gaz liquéfié ou le service d'incendie.

⚠DANGER

Ne pas respecter à la lettre les instructions suivantes PROVOQUERA un incendie et représente un risque de blessures graves ou la mort.

- NE JAMAIS ranger une bombonne de gaz de secours sous ou près du barbecue ou dans un endroit clos.
- NE JAMAIS remplir une bombonne au-delà de 80 % de sa capacité. Une bombonne de secours trop remplie représente un danger parce que le surplus de gaz peut s'échapper par la soupape de sûreté et de décharge du robinet. La soupape de sûreté et de décharge d'une bombonne de gaz liquide peut provoquer la fuite du gaz et provoquer un incendie.
- Fixer le chapeau pare-poussière sur la sortie du robinet de la bombonne si cette dernière n'est pas utilisée. Installer uniquement ce type de chapeau pare-poussière fourni avec la bombonne sur la sortie du robinet de la bombonne.
- En présence de toutes fuites de gaz sur la bombonne de gaz liquide, s'éloigner IMMÉDIATEMENT du barbecue et appeler le service d'incendie.

TRÈS IMPORTANT :

DÉSACCOUPLEMENT DE LA BOMBONNE DE GAZ LIQUIDE :

1. Fermer tous les boutons (OFF).

2. Fermer complètement le robinet de la bombonne (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt).

3. Détacher l'assemblage du régulateur du robinet de la bombonne en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

4. Installer le capuchon de protection sur le robinet de la bombonne de gaz liquide.

APRÈS L'ASSEMBLAGE

VÉRIFICATION DES FUITES

GÉNÉRAL

- Bien que tous les raccords de gaz du barbecue aient subi une vérification de fuite en usine avant l'expédition, une bonne vérification de tous les raccords de gaz doit être faite sur le site d'installation pour éviter que toute mauvaise manipulation durant le transport ou qu'une pression excessive non révélée n'ait provoqué de changements à l'appareil. Vérifier périodiquement tout le système pour y détecter les fuites ou rechercher immédiatement les fuites si une odeur de gaz est perçue.

AVANT LA VÉRIFICATION

1. S'assurer que tous les matériaux d'emballage sont retirés du barbecue ainsi que les sangles d'arrimage du brûleur.

2. Ne pas fumer pendant la vérification des fuites.

3. Ne jamais faire une vérification des fuites en présence de flamme nue.

4. Faire une solution d'eau savonneuse en utilisant une partie de détergent liquide (ou savon) et une partie d'eau. Mettre la solution dans un vaporisateur, sur une brosse ou un chiffon et appliquer la solution sur les raccords. S'assurer que la bombonne de gaz liquide est pleine lors de la première vérification des fuites.

5. La vérification des fuites doit être faite lorsque le barbecue est à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et loin des sources d'inflammation comme des appareils au gaz ou électriques et des matériaux inflammables.

6. Éloigner le barbecue des flammes nues et des étincelles pendant la vérification.

VÉRIFICATION

1. S'assurer que tous les boutons sont fermés (OFF).

2. S'assurer que le régulateur est raccordé fermement à la bombonne de gaz liquide.

3. Ouvrir complètement le robinet de la bombonne de gaz liquide en tournant la poignée dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Si un « POP » se fait entendre, fermer IMMÉDIATEMENT le robinet, car ce bruit signale une fuite importante au raccord. Appeler le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

4. Vérifier tous les raccords de la bombonne de gaz liquide incluant les raccords du tuyau du collecteur (le tuyau se dirigeant vers le brûleur) en brossant ou en vaporisant la solution savonneuse sur les raccords.

5. Une fuite est détectée par l'apparition de bulles de savon. Fermer IMMÉDIATEMENT la bombonne de gaz liquide et serrer à nouveau les raccords. Ouvrir à nouveau le robinet de la bombonne de propane liquide et vérifier à nouveau les fuites.

6. Si l'étanchéité des fuites n'est pas réussie, NE PAS TENTER DE RÉPARER. Appeler le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

7. Toujours fermer le robinet de la bombonne de gaz liquide après la vérification en tournant le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre. Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées avec ce barbecue. Toute substitution annulera la garantie. Ne pas utiliser ce barbecue sans avoir vérifié tous les raccords et qu'il n'y a aucune fuite.

APRÈS L'ASSEMBLAGE

LISTE DES VÉRIFICATIONS DE L'INSTALLATION FINALE

❏ S'assurer que le barbecue est assemblé correctement.

❏ Un espace libre d'au moins 91 cm (36 po) des endroits de combustible doit être conservé entre les parois et l'arrière du barbecue.

❏ Aucune construction avec matériau combustible au-dessus du barbecue.

❏ Tous les emballages internes sont retirés.

❏ S'assurer que les brûleurs sont assis correctement sur les orifices, comme montré à la **Fig. 11.** Après le retrait et le nettoyage, l'orifice de la soupape doit être placé au centre de la section du brûleur. Sinon, des blessures graves et des dommages matériels peuvent survenir. Bercer légèrement le brûleur après son installation pour assurer sa bonne position.

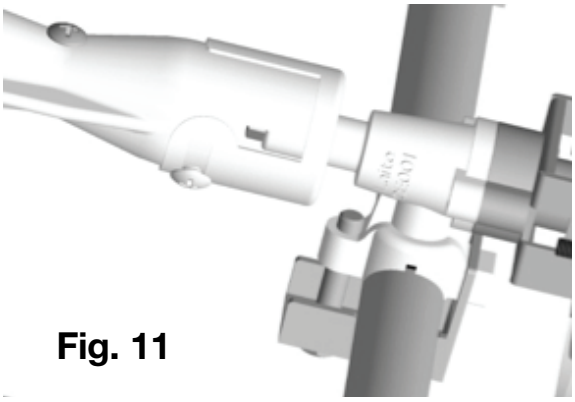


Fig. 11

❏ Les boutons tournent librement.

❏ Le régulateur et le boyau raccordés au barbecue sont fournis par le fabricant (préréglés pour colonne d'eau de 28 cm [11 po]).

❏ La vérification des fuites de l'appareil est faite et aucune présence de fuite.

❏ L'utilisation connaît l'emplacement du robinet de sectionnement.

APRÈS L'ASSEMBLAGE

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU BARBECUE

TRÈS IMPORTANT :
TOUJOURS INSPECTER LE BOYAU AVANT CHAQUE UTILISATION.

IMPORTANT :

Le couvercle doit rester ouvert pendant l'allumage des brûleurs. FERMER L'APPROVISIONNEMENT EN GAZ dès la fin de l'utilisation.

AVANT L'ALLUMAGE :

- Inspecter le boyau d'approvisionnement en gaz avant d'allumer le barbecue. Un boyau présentant des coupures, usures ou abrasions évidentes doit être remplacé. L'ensemble du boyau de rechange doit répondre aux normes du fabricant.

POUR ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX DU BARBECUE :

Lire ces instructions avant l'allumage.

1. Ouvrir le couvercle et s'assurer que tous les boutons de commande sont à la position OFF (fermé) avant d'ouvrir le robinet de la bombonne de gaz.

2. Pousser et tourner lentement le bouton dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre vers la position d'allumage ( ) comme montré à **Fig. 12.** Maintener la pression jusqu'à ce que le brûleur est allumé, puis relâcher. Répéter l'opération pour brûleurs supplémentaires.

3. Si le brûleur ne s'allume pas, tourner immédiatement le bouton à la position OFF (fermé) et répéter l'étape 2.

4. Si le brûleur ne s'allume pas après l'étape 3, FERMER L'APPROVISIONNEMENT EN GAZ et ATTENDRE 15 MINUTES pour laisser le gaz se disperser. Répéter les étapes 1 et 2 ou allumer en utilisant une source de flamme externe. Si le problème se répète, consulter les instructions d'allumage avec une allumette.

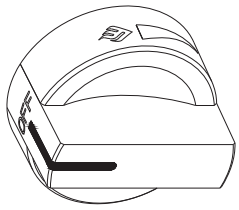


Fig. 12

Instruction pour éteindre :

1. Tourner tous les boutons à la position OFF (fermé).

2. Fermer le robinet d'approvisionnement de la bombonne.

APRÈS L'ASSEMBLAGE

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU BARBECUE

POUR ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX ET LE BRÛLEUR LATÉRAL AVEC UNE ALLUMETTE :

Une allumette peut être utilisée pour allumer le brûleur si ce dernier refuse toujours de s'allumer après plusieurs tentatives.

Outils : Porte-allumette (suspendu sous la tablette droite)

Mode d'emploi :

1. Lire les instructions avant de procéder à l'allumage.

2. Ouvrir le couvercle et retirer les grilles de cuisson avant l'allumage.

3. Retirer le porte-allumette du noeud de nylon situé sur le côté de la base. Placer une allumette enflammée entre les serpentins à l'extrémité du porte-allumette et tenir près du brûleur pour enflammer celui-ci comme montré à **Fig. 13a** et **13b.**

4. Tourner le bouton vers la position d'allumage ( ) comme montré à **Fig. 13a** et **13b.** Si l'allumage ne se produit pas en moins de 5 secondes, tourner le bouton à OFF (fermé) et appeler le Service à la clientèle.

5. Répéter les étapes 3 et 4 pour allumer les autres brûleurs.

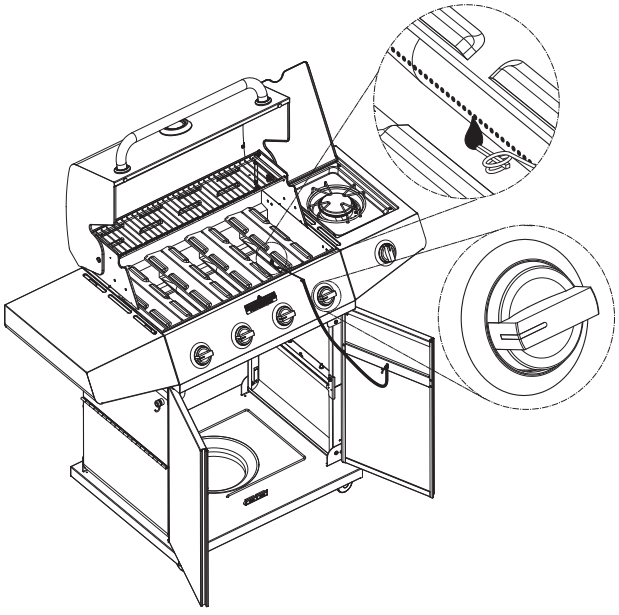


Fig. 13a
Brûleur principal

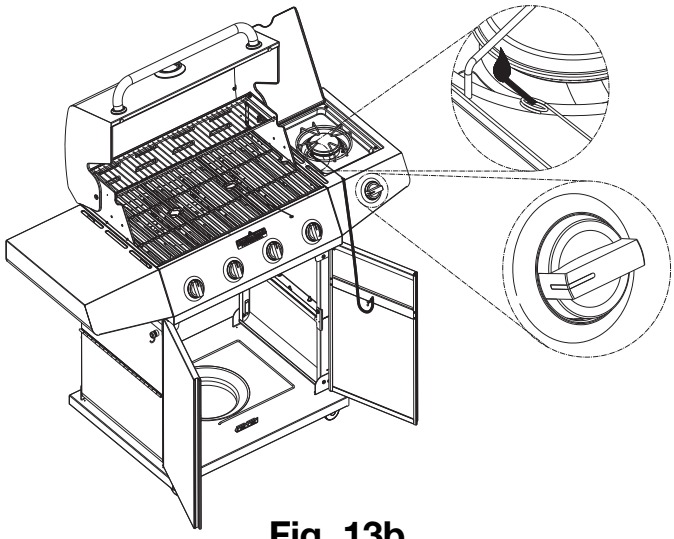


Fig. 13b
Brûleur latéral

APRÈS L'ASSEMBLAGE

MODE D'EMPLOI

⚠AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE

- Nettoyer souvent le barbecue. Un feu de graisse peut endommager le barbecue si ce dernier n'est pas nettoyé fréquemment. Voir l'article « Nettoyage » au chapitre « Soin et entretien » pour connaître les instructions.
- NE JAMAIS laisser un barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse pour éviter les blessures.
- Si un feu de graisse survient, tourner IMMÉDIATEMENT les boutons de commande et le robinet de la bombonne de propane liquide à la position OFF (fermé).
- La zone du barbecue doit être propre et libre de tout matériau inflammable.
- Un enfant ne doit JAMAIS faire fonctionner le barbecue ou jouer près du barbecue.
- Le barbecue doit être UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE JAMAIS utiliser dans un endroit clos comme sous un abri d'auto, porche, terrasse couverte, garage ou sous une surface inflammable.
- Ne pas obstruer les trous d'aération situés sur les côtés du chariot du barbecue pour éviter de nuire à la performance de combustion du brûleur dû à une ventilation insuffisante.
- Utiliser le barbecue à une distance d'au moins 91 cm (36 po) de tous murs ou surfaces et à 305 cm (120 po) de tout article pouvant jaillir et enflammer le gaz (par ex. : appareils électriques sous tension ou veilleuse des chauffe-eau).
- Ne pas utiliser ce barbecue sur ou sous des balcons en bois.
- Ce barbecue est conçu pour être utilisé avec du gaz liquide seulement. NE PAS utiliser ni déposer de pierres de lave, briquettes ou charbon de bois dans ce barbecue.
- NE JAMAIS allumer le brûleur lorsque le couvercle est fermé. L'accumulation de gaz non enflammé à l'intérieur d'un barbecue fermé peut provoquer une explosion.
- Vérifier périodiquement les flammes du brûleur.
- Fermer le robinet d'approvisionnement en gaz dès la fin de l'utilisation du barbecue.
- Toujours fermer complètement le robinet de la bombonne de gaz liquide et l'isoler du barbecue avant son déplacement.

APRÈS L'ASSEMBLAGE

MODE D'EMPLOI

USAGE GÉNÉRAL DU BARBECUE :

Les brûleurs du barbecue couvrent toute la surface de cuisson et sont soutenus latéralement afin de minimiser l'obstruction occasionner par l'égouttement de la graisse et des débris de cuisson. Des diffuseurs enduits de porcelaine se trouvent au-dessus des brûleurs. Les boutons d'allumage sont situés sur le panneau de soupape. Suivre les instructions d'allumage imprimées sur le panneau de commande ou dans le présent manuel.

UTILISATION DU BARBECUE :

La cuisson au barbecue nécessite une chaleur élevée pour griller et brunir adéquatement les aliments. La plupart des aliments sont cuits au réglage de chaleur HI (haute) pendant toute la durée de cuisson. Toutefois, pour faire griller de grosses pièces de viande ou de volaille, il peut être nécessaire de diminuer le réglage de la température avant le premier brunissage. Ceci permet de cuire les aliments en entier sans les faire brûler. Les aliments demandant une cuisson prolongée ou s'ils sont imprégnés d'une marinade sucrée peuvent demander un réglage de température plus bas vers la fin de la durée de cuisson.

1. S'assurer que la vérification des fuites du barbecue est faite et que ce dernier est placé dans un endroit approprié.

2. Retirer tous les matériaux d'emballage.

3. Lire les instructions d'allumage des brûleurs du barbecue de ce manuel.

4. Tourner le bouton à réglage le plus élevé possible et préchauffer le barbecue jusqu'à la température désirée.

5. Le couvercle du barbecue doit être fermé pendant la période de préchauffage.

6. Déposer les aliments sur les grilles et cuire selon les préférences. Ajuster le réglage de température, au besoin. Le bouton peut être réglé à n'importe quelle position entre réglages les plus élevés et les plus faibles possible.

7. Ce barbecue a été conçu pour griller efficacement sans avoir recours aux pierres de lave ou briquettes de toutes sortes. La chaleur est irradiée par les diffuseurs enduits de porcelaine situés sous les grilles de cuisson en fonte.

8. Un barbecue chaud saisit les aliments et emprisonne les jus. Les viandes bruniront plus rapidement si la période de préchauffage est longue.

APRÈS L'ASSEMBLAGE

CONSEILS DE SÉCURITÉ

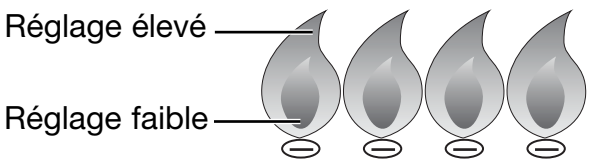
CONSEILS DE SÉCURITÉ :

1. Toujours vérifier les fuites après chaque changement de bombonne de gaz liquide.
2. Toujours vérifier les fuites avant chaque utilisation.
3. Utiliser des ustensiles à manches longs pour éviter les brûlures.
4. Vérifier les fuites de tous les adaptateurs d'approvisionnement en gaz avant chaque utilisation. Une bouteille d'eau savonneuse près des robinets et de la conduite de gaz peut s'avérer pratique. Vaporiser tous les adaptateurs. L'apparition de bulles indique des fuites.
5. Les bombonnes de gaz liquide non raccordées doivent être munies de leurs bouchons de sécurité fermement vissés sur les filets et doivent être rangées dans un édifice, garage ou tout autre endroit clos.
6. Tourner tous les boutons à OFF (fermé) et fermer le robinet de la bombonne de gaz liquide lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
7. La bombonne de gaz liquide ne doit pas être raccordée au barbecue si ce dernier est rangé à l'intérieur et doit également être retirée du barbecue.
8. Les bombonnes de gaz liquide doivent être rangées à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Toute bombonne de gaz liquide doit être retirée du barbecue et être munie de son capuchon de sécurité pour son rangement ou son déplacement.
9. Ne jamais laisser une bombonne de gaz liquide dans un véhicule récréatif ou un bateau pour éviter la surchauffe occasionnée par le soleil.
10. Ne pas ranger une bombonne de gaz liquide dans ou près d'une aire de jeu pour enfants.
11. Pour tout autre problème, consulter le chapitre « Dépannage » ou communiquer avec le Service à la clientèle.

SOINS ET ENTRETIEN

ENTRETIEN :

1. Garder la zone du barbecue propre et libre de matériaux combustibles, d'essence ou de toutes autres vapeurs ou liquides inflammables.
2. Garder les orifices des trois côtés du chariot propres et sans débris pour s'assurer que la conduite de gaz et de ventilation ne sont pas obstruées.
3. Inspecter visuellement les flammes du brûleur comme suit :
   - Enlever les grilles de cuisson et les diffuseurs.
   - Allumer les brûleurs.
   - Tourner les boutons aux réglages les plus élevés et les plus faibles possible et vérifier l'état de la flamme. Une flamme sous un réglage faible sera plus petite qu'au réglage le plus élevé. Voir l'illustration ci-dessous.
   - Toujours vérifier la flamme avant chaque utilisation. Voir le chapitre « Dépannage » si une situation anormale se présente.



4. Pour obtenir des pièces de rechange, visiter le site internet www.hamiltonbeach.com ou www.hamiltonbeach.ca ou appeler le Service à la clientèle au 1-800-267-2826 au Canada ou au 1-800-851-8900 aux É.-U.

APRÈS L'ASSEMBLAGE

SOINS ET ENTRETIEN

NETTOYAGE

NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

La façon la plus facile pour nettoyer la surface de cuisson consiste à la nettoyer immédiatement après l'extinction des flammes lorsque la cuisson est terminée. Porter un gant de cuisinier à long manchon pour protéger la main de la chaleur et de la vapeur. Tremper une brosse pour barbecue avec des soies en laiton dans de l'eau du robinet et brosser la grille chaude. Tremper fréquemment la brosse dans l'eau. La vapeur créée au contact de l'eau avec les grilles chaudes et ce brossage des grilles ramollira toutes les particules d'aliments. Les particules d'aliments tomberont et brûleront. Ne jamais immerger une pièce chaude dans de l'eau.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR DU BARBECUE

- S'assurer que le robinet de la bombonne est fermé et que les boutons sont à la position OFF (fermé). S'assurer que le barbecue est froid.
- Nettoyer l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Déloger tous les aliments collés avec un grattoir métallique. Nettoyer tous les ports obstrués avec un trombone déplié. Ne jamais utiliser de cure-dent en bois pour éviter qu'il ne se prise et n'obstrue le port.
- Veuillez prendre note que si des insectes ou d'autres éléments bloquent le débit de gaz du brûleur, il faudra appeler le Service à la clientèle.

TRÈS IMPORTANT : L'orifice de la soupape doit être situé au centre de la section du brûleur lors de sa remise en place après son retrait et son nettoyage. (Voir la **Fig. 11**). Autrement, des brûlures et des dommages matériels peuvent survenir. Ne pas appuyer sur le brûleur pour le fixer en place. Le brûleur doit s'insérer facilement en place. Bercer légèrement le brûleur après son installation pour assurer sa bonne position.

NETTOYAGE DU PLATEAU À GRAISSE

Le plateau à graisse doit être vidé et essuyé périodiquement et lavé avec un détergent doux et de l'eau chaude. Une petite quantité de sable peut être déposée au fond du plateau à graisse pour absorber la graisse.

AVERTISSEMENT POUR LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES

Des nids d'araignées et d'insectes peuvent se former dans les brûleurs pendant la période de rangement. Ces nids peuvent provoquer des incendies à l'intérieur du tube ou sous le barbecue. Cette situation est très dangereuse. Toujours nettoyer les brûleurs avant l'utilisation.

QUAND DOIT-ON VÉRIFIER LA PRÉSENCE D'ARAIGNÉES

Inspecter les brûleurs au moins une fois l'an ou immédiatement si l'une de ses situations se présente :

1. Flamme jaune et odeur de brûlé.

2. La température ne s'élève pas.

3. Chaleur non uniforme.

4. Petits bruits d'explosion provenant des brûleurs.

APRÈS L'ASSEMBLAGE

DÉPANNAGE

AVANT D'APPELER POUR UNE RÉPARATION :

Veuillez vérifier les problèmes et solutions suivants avant d'appeler notre Service à la clientèle.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas après avoir tourné et enfoncé les boutons.	La bombonne de propane est vide.	Faire remplir ou remplacer la bombonne de propane.
	Dépôts de résidus de cuisson sur l'allumeur.	Nettoyer avec un tampon et de l'alcool.
	Allumeur endommagé.	Remplacer.
	Câbles d'allumeur lâches ou tombés.	Rebrancher ou remplacer l'assemblage d'allumeur avec câbles neufs.
	Désalignement de l'allumeur du brûleur latéral	Utiliser une pince à bec effilé pour ajuster l'alignement (section 4 de l'**ÉTAPE 3 : Tablette latérale droite**).
	Orifice obstrué.	Chercher les obstructions de l'orifice.
	Câble court-circuité.	Remplacer avec un assemblage d'allumeur neuf avec câbles.
Le brûleur refuse de s'allumer avec l'allumette.	Absence de gaz	Ouvrir le robinet de la bombonne de gaz liquide ou le remplacer.
	Le débit de gaz irrégulier.	Dégager les tubes de brûleur.
	Assemblage incorrect entre le brûleur et vanne	Reconstiteur.
Flamme jaune ou orange et odeur de gaz	Combustion incomplète	Appeler le Service à la clientèle au 1-800-267-2826 au Canada ou au 1-800-851-8900 aux É.-U.
Chaleur faible lorsque le bouton est à la position HI (élevée)	Boyau de gaz plié ou coincé.	Déplier le boyau.
	Brûleur ou orifice obstrué.	Éliminer l'obstruction.
	Pression de gaz faible	Appeler le fournisseur de gaz.
	Barbecue non préchauffé.	Préchauffer le barbecue pendant 15 min.
Embrasement	Viande très grasse	Découper le gras avant la cuisson.
	Température trop élevée	Régler.
	Dépôt de graisse	Nettoyer.
Extinction de la flamme	Vents forts	Trouver un endroit où le vent est faible.
Élévation de la flamme	Pression de gaz trop élevée	Appeler le fournisseur de gaz.
Retour de flamme	Port du brûleur obstrué.	Nettoyer le port du brûleur.
Feu de graisse	Graisse accumulée dans les aliments.	Fermer les boutons et le robinet de la bombonne de gaz liquide. Laisser le couvercle ouvert et laisser le feu s'éteindre. Nettoyer le barbecue une fois refroidi.

APRÈS L'ASSEMBLAGE

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Toujours suivre ces conseils pour une cuisson extérieure sécuritaire et saine.

2. Toujours utiliser de l'eau chaude savonneuse pour se laver les mains, les surfaces et les ustensiles après avoir manipulé de la viande crue.

3. Toujours isoler la viande crue de la viande cuite pour éviter la contamination croisée.

4. Toujours utiliser des ustensiles propres pour manipuler les aliments.

5. Toujours faire cuire entièrement la viande pour tuer les bactéries. Utiliser un thermomètre pour mesurer la température interne de la viande, le cas échéant.

6. Stocker les aliments cuits et les restes au réfrigérateur le plus vite possible après le repas.

TRÈS IMPORTANT: NE LAISSEZ PAS LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

ENTREPOSAGE DU BARBECUE

1. Nettoyer le barbecue. Fermer le robinet d'approvisionnement en gaz de la bombonne.

2. Ranger le barbecue à l'extérieur dans un endroit sec et bien aéré. Tenir hors de portée des enfants lorsque le barbecue est raccordé à une bombonne de gaz liquide.

3. Ranger le barbecue à l'intérieur SEULEMENT après avoir fermé et désaccouplé la bombonne de gaz liquide. La bombonne de gaz liquide doit être rangée à l'extérieur et hors de la portée des enfants. NE JAMAIS entreposer une bombonne dans un immeuble, garage ou tout autre endroit clos.

REMARQUES

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Les brûleurs sont garantit être sans défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de cinq (5) ans et toutes les autres pièces sont garanties un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Pendant cette période, le seul recours consiste à la réparation ou le remplacement, selon notre décision, de la pièce prouvée défectueuse. Toutefois, l'acheteur est responsable d'assumer tous les coûts inhérents à une réclamation faite au titre de cette garantie dès le 31e jour suivant la date d'achat; ceci comprend les frais de transport et de manutention pour l'expédition et le retour de la pièce admissible à la présente garantie. La période de couverture d'origine de cette réparation ou pièce de rechange de toutes pièces n'est pas prolongée ni renouvelée.

Cette garantie ne couvre pas les piles de l'allumeur, l'usure normale (comme l'écaillage de la peinture, la décoloration ou la rouille du produit ou de ses pièces), l'utilisation non conforme aux instructions imprimées, ou le dommage au produit provoqué par un accident, une modification, l'abus ou la mauvaise utilisation. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine. Conserver la facture originale, car une preuve d'achat est requise pour pouvoir faire une réclamation au titre de la garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé pour un usage autre que pour une seule famille, comme l'utilisation à des fins de location ou commerciales.

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de la garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux, consécutifs ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Veuillez appeler au 1-800-851-8900 aux É.-U., au 1-800-267-2826 au Canada ou au 01 800 71 16 100 au Mexique ou visiter le site hamiltonbeach.com aux É.-U., hamiltonbeach.ca au Canada, ou hamiltonbeach.com.mx au Mexique. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

¡DETÉNGASE! PARA NO PROVOCAR DAÑOS A SU PARRILLA, LEA PRIMERO ESTE MANUAL A FIN DE OBTENER INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE DESEMPAQUE Y MONTAJE.

Hamilton Beach®

Se necesitan dos personas para el montaje de esta parrilla. Ver el paso 1 de Montaje en el interior.

CERTIFIED®

DESIGN CERTIFIED®

Parrilla a Gas Tipo OG03

Manual de Montaje y Operación

Asuntos del Consumidor: USA 1-800-851-8900
México: 01 800 71 16 100

SÓLO PARA USO EN EL EXTERIOR

Hamilton Beach Brands, Inc.
Glen Allen, Virginia 23060

TABLA DE CONTENIDOS

ANTES DE COMENZAR

Mensaje a Nuestros Usuarios 65
Símbolos de Seguridad 65
Precauciones de Instalación/Seguridad 66

MONTAJE

Antes del Montaje 67
Pasos del Montaje 71

DESPUÉS DEL MONTAJE

Conexión de Gas 80
Prueba de Pérdidas 83
Lista de Control Final de la Instalación 84
Instrucciones de encendido de la parrilla 85
Instrucciones de operación 87
Consejos de Seguridad 89
Cuidado y Mantenimiento 90
Resolviendo Problemas 92
Seguridad de los Alimentos 94
Almacenamiento de la Parrilla 94

GARANTÍA

Garantía 96

⚠PELIGRO

- **Si huele gas:**
  1. **Corte la conexión de gas a la parrilla.**
  2. **Apague cualquier llama abierta de inmediato.**
  3. **Abra la tapa de la parrilla.**
  4. **Si el olor continúa, aléjese de la parrilla y llame inmediatamente al proveedor de gas o al departamento de bomberos.**

⚠ADVERTENCIA

- **No almacene ni use gasolina u otros elementos inflamables cerca de esta parrilla o cualquier otro aparato.**
- **No deberá almacenarse ningún tanque de LP sin conectar para su uso en cercanía de esta parrilla o cualquier otro aparato.**

ANTES DE COMENZAR

MENSAJE A NUESTROS USUARIOS

Gracias por haber adquirido nuestra parrilla a gas. Esperamos sinceramente que disfrute el uso de nuestros excelentes productos.

- Tenga a bien leer este manual en su totalidad antes de utilizar esta parrilla.
- Tenga a bien comunicarse con asuntos del consumidor si tiene alguna pregunta.
- Tenga a bien leer este manual con detenimiento. No seguir las instrucciones provistas puede provocar lesiones corporales graves y/o daños a la propiedad.
- Algunas partes de esta parrilla pueden tener bordes afilados. Utilice guantes de protección adecuados.

IMPORTANTE: Esta parrilla debe utilizarse sólo al aire libre y no debe instalarse dentro o sobre vehículos recreativos o barcos.

NOTA AL INSTALADOR: Deje este manual al consumidor después de la entrega y/o instalación.

NOTA AL CONSUMIDOR: Deje este manual en un lugar conveniente para referencia futura.

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Los símbolos listados aquí se utilizan en todo el manual. Preste especial atención a los mismos. El significado de cada uno de los símbolos se encuentra aquí:

⚠PELIGRO Este símbolo indica una situación inminentemente peligrosa que puede provocar la muerte o una lesión corporal grave si las instrucciones no se siguen en forma adecuada.

⚠ADVERTENCIA Este símbolo indica que se pueden provocar lesiones corporales graves si no se cumplen las instrucciones.

⚠PRECAUCIÓN Este símbolo indica una situación peligrosa que puede provocar una lesión corporal menor o moderada si las instrucciones no se cumplen en forma adecuada.

ANTES DE COMENZAR

⚠ADVERTENCIA

PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

1. **Los subproductos de la combustión generados cuando se utiliza este producto contienen químicos que según el Estado de California provocan cáncer, defectos congénitos y otros daños reproductivos.**
2. **Este producto contiene productos químicos, como plomo y compuestos de plomo, que según el Estado de California provocan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.**

   Lávese las manos después de manipular este producto.

PRECAUCIONES DE INSTALACIÓN/SEGURIDAD

⚠ADVERTENCIA

LEA ESTA SECCIÓN PRIMERO ANTES DE INSTALAR LA PARRILLA

- Esta parrilla está diseñada para usar sólo gas LP. Debe utilizarse el regulador provisto por Hamilton Beach.
- La instalación de este artefacto debe cumplir con códigos locales o, si no existieran, con el **Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54,** o **el Código de Instalación de Gas Natural y Propano CAN/CSA B149.1.,** o **el Código de Almacenamiento y Manipulación de Propano CAN/CSA B149.2.**
- El tanque de suministro de gas LP utilizado debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para tanques de gas LP del **Departamento de Transporte (DOT) de los EE.UU.** o la **Norma Nacional de Canadá CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de materiales peligrosos.**
- Si se utiliza una fuente eléctrica externa, el aparato a gas para cocción al aire libre, cuando se instale, debe conectarse a tierra de acuerdo con los códigos locales o, si no los hubiere, con el **Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70,** o **el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1**. Mantenga el cable eléctrico del motor alejado de superficies calientes de la parrilla cuando se encuentre en uso. Quite y almacene el motor en un lugar seco cuando no se encuentre en uso.
- Esta parrilla cuenta con un certificado de seguridad sólo para usarse en los EE.UU. y Canadá. Nunca la modifique para poder utilizarla en otros lugares. La modificación puede provocar graves lesiones corporales o daños a la propiedad. Hamilton Beach no se hace responsable de ninguna modificación, y todas las garantías perderán su validez.

CONSUMO TOTAL DE GAS:

Consumo total de gas (por hora) de la parrilla OG03 con todos los quemadores en HI (alta):

84341

Quemadores principales	48,000 Btu/hr
Quemador lateral	13,000 Btu/hr
Total	61,000 Btu/hr

84340

Quemadores principales	48,000 Btu/hr
Total	48,000 Btu/hr

MONTAJE

ANTES DEL MONTAJE

LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES PARA DESEMPACAR CORRECTAMENTE LAS PIEZAS DE LA PARRILLA DE LA CAJA DE ENVÍO.

Cómo Desempacar la Parrilla:

1. Abra la caja de envío cortando cuidadosamente la cintas plásticas con una tijera. Quite el cartón de la parte superior; quite el paquete de protección y el manual de la parte superior como se indica en la **Fig. A.** Quite dos laterales de papel de la parte superior, y luego quite las puertas, el recipiente para grasa y el gancho del recipiente para grasa como se indica en la **Fig. B.**

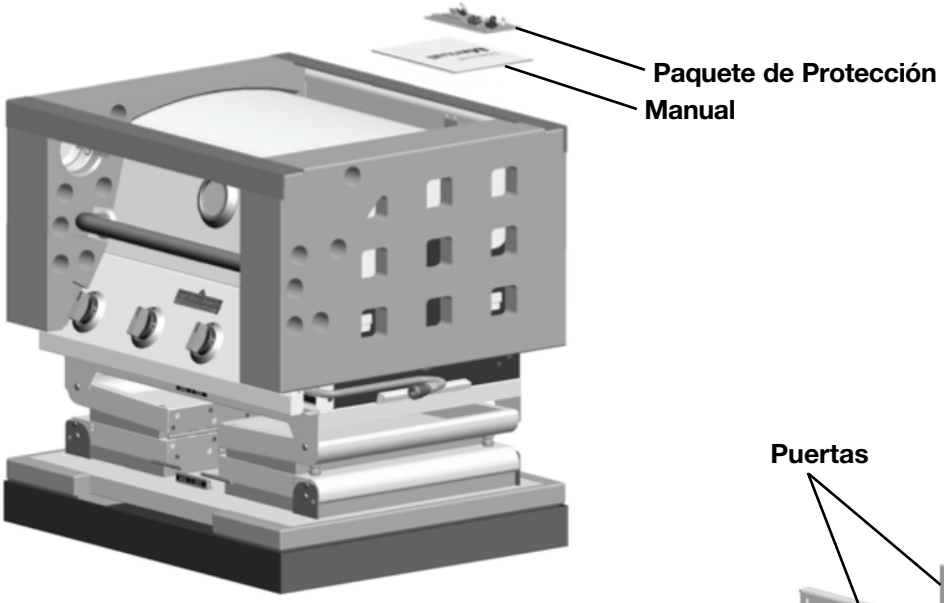


Fig. A

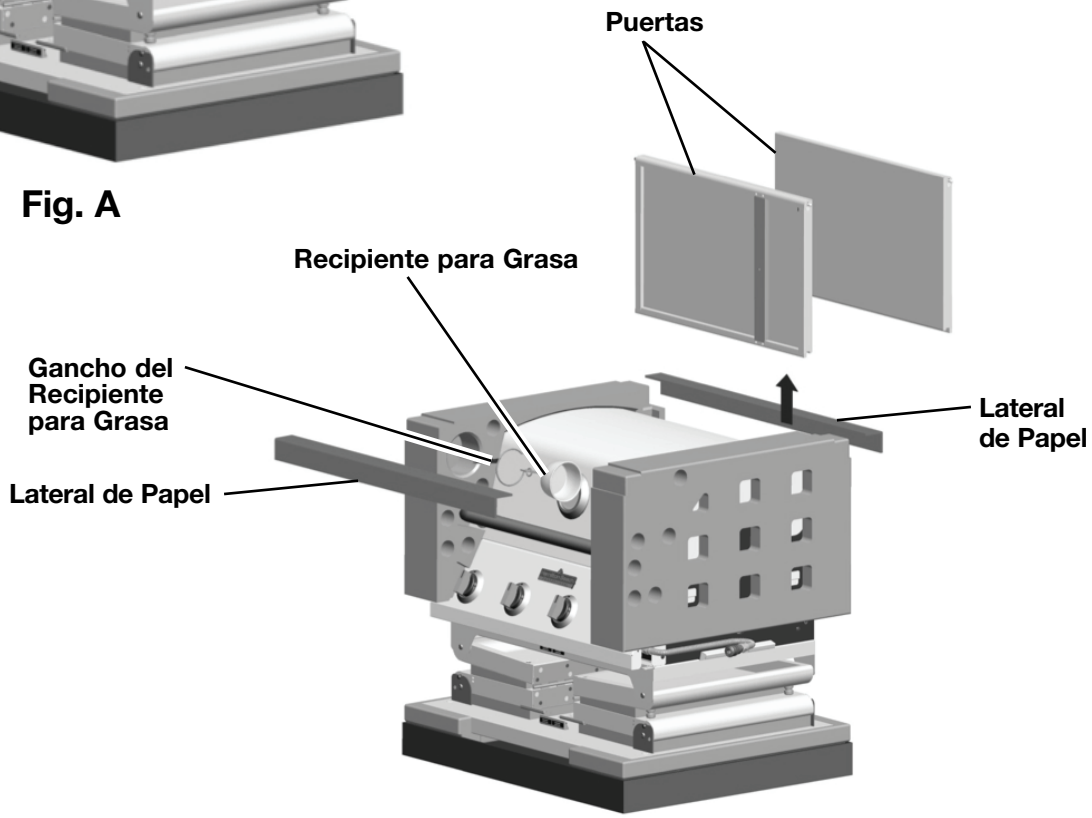


Fig. B

MONTAJE

ANTES DEL MONTAJE

Cómo Desempacar la Parrilla (cont.):

2. Quite las espumas de empaque izquierda y derecha como se indica en la **Fig. C.** Corte el borde del pallet inferior con un cortador de cajas como puede verse en la **Fig. D.** Doble hacia abajo los bordes del pallet inferior como se indica en la **Fig. E.** Luego quite las espumas de empaque protectoras inferiores como puede verse en la **Fig. F.**

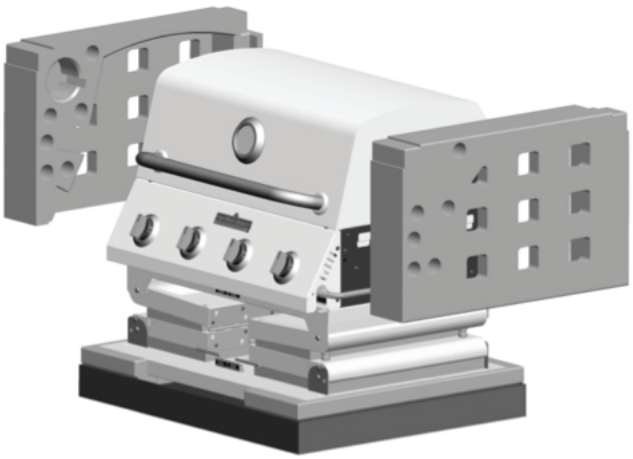


Fig. C

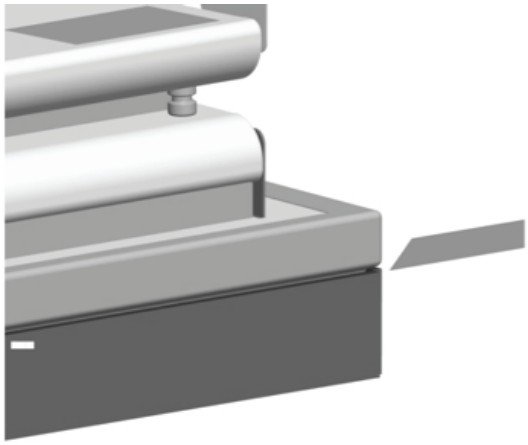


Fig. D

Fig. E

Fig. F

MONTAJE

ANTES DEL MONTAJE

Cómo Desempacar la Parrilla (cont.):

1. Abra la tapa de la parrilla, como se señala en la **Fig. G,** y quite las cajas pequeñas y materiales empacados con la tapa de la parrilla.

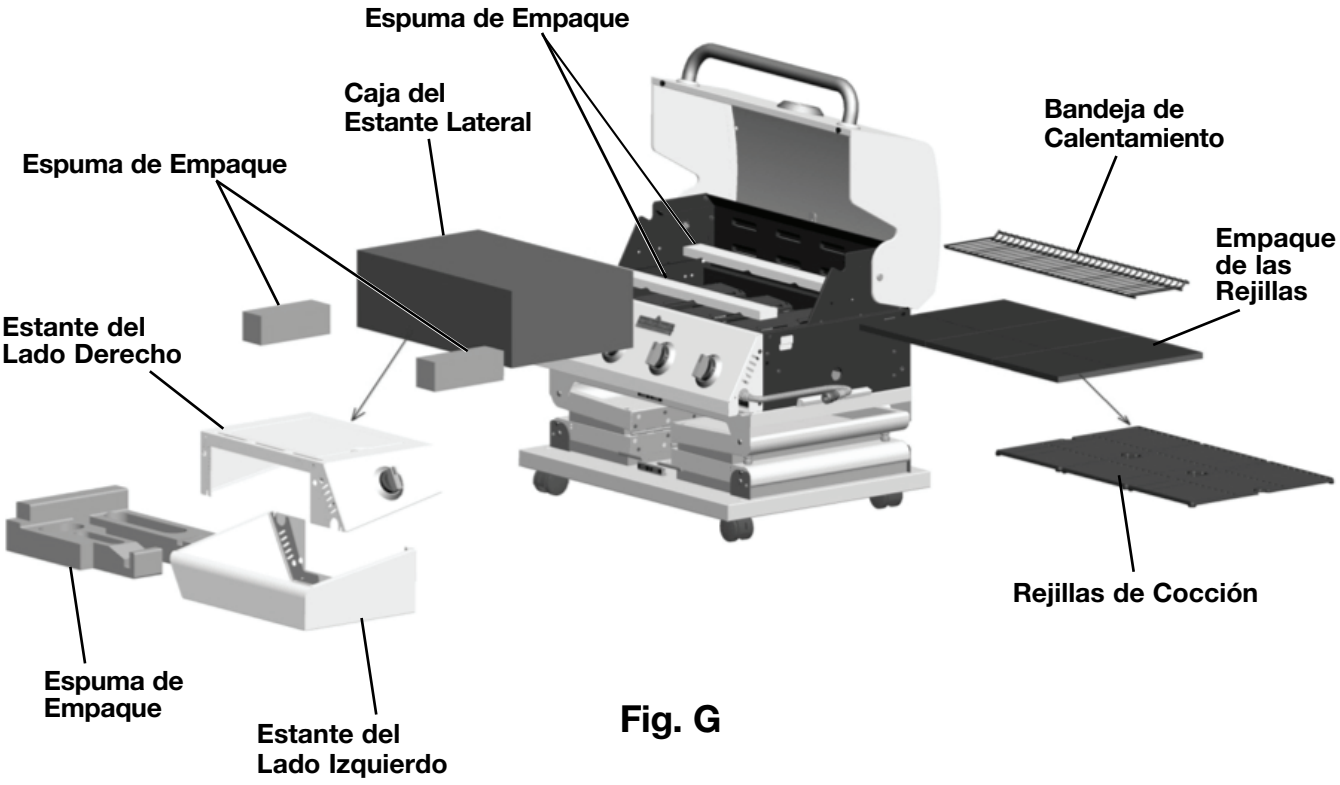


Fig. G

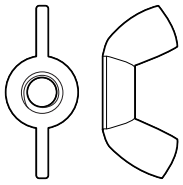
MONTAJE

ANTES DEL MONTAJE

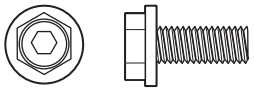
LEA Y SIGA ESTAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO PASO POR PASO

Herramientas necesarias:

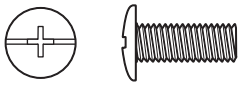
- Destornillador de estrella #2 y alicates de punta fina (no provisto)
- Las siguientes herramientas se incluyen en el paquete de protección:



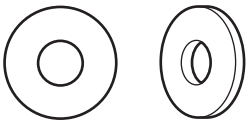
Tuerca mariposa (1)



M6 x 12 Tornillo (4)



M6 x 13 Tornillo (4)



Arandela M6 (4)

Gancho (4)

Soporte para Portacerillos
(Traba giratoria de nylon) (1)

Llave hexagonal (1)

Portacerillos (1)

MONTAJE

PASOS DEL MONTAJE

Para familiarizarse con el proceso de montaje, mire nuestro video en: quickassemblygrill.com.

PASO 1: Carrito

NOTA: Este paso requiere que dos personas levanten la parrilla y extiendan el carrito.

1. Una persona debe pararse en el lado izquierdo de la parrilla y otra en el lado derecho de la misma. Luego las dos personas deben sostener la manija y levantar la parrilla con una mano. Cuando la parrilla esté completamente extendida y los paneles laterales estén derechos, las dos personas deben colocar la barra transversal en su lugar con su otra mano como se indica en la **Fig. 1.**

NOTA: No suelte la parrilla hasta que las dos barras transversales estén colocadas dentro del perno como se indica abajo. Después de que las barras se encuentren en su posición, se recomienda que usted verifique que los pernos de resorte se hayan trabado en su lugar. Esto debería haber ocurrido cuando los paneles laterales se extendieron. Debe oírse un **"click"** mientras levanta la unidad, lo que indica que los pernos de resorte se han trabado en su lugar. Estos cuatro pernos de resorte ayudan a trabar los paneles laterales en posición vertical.

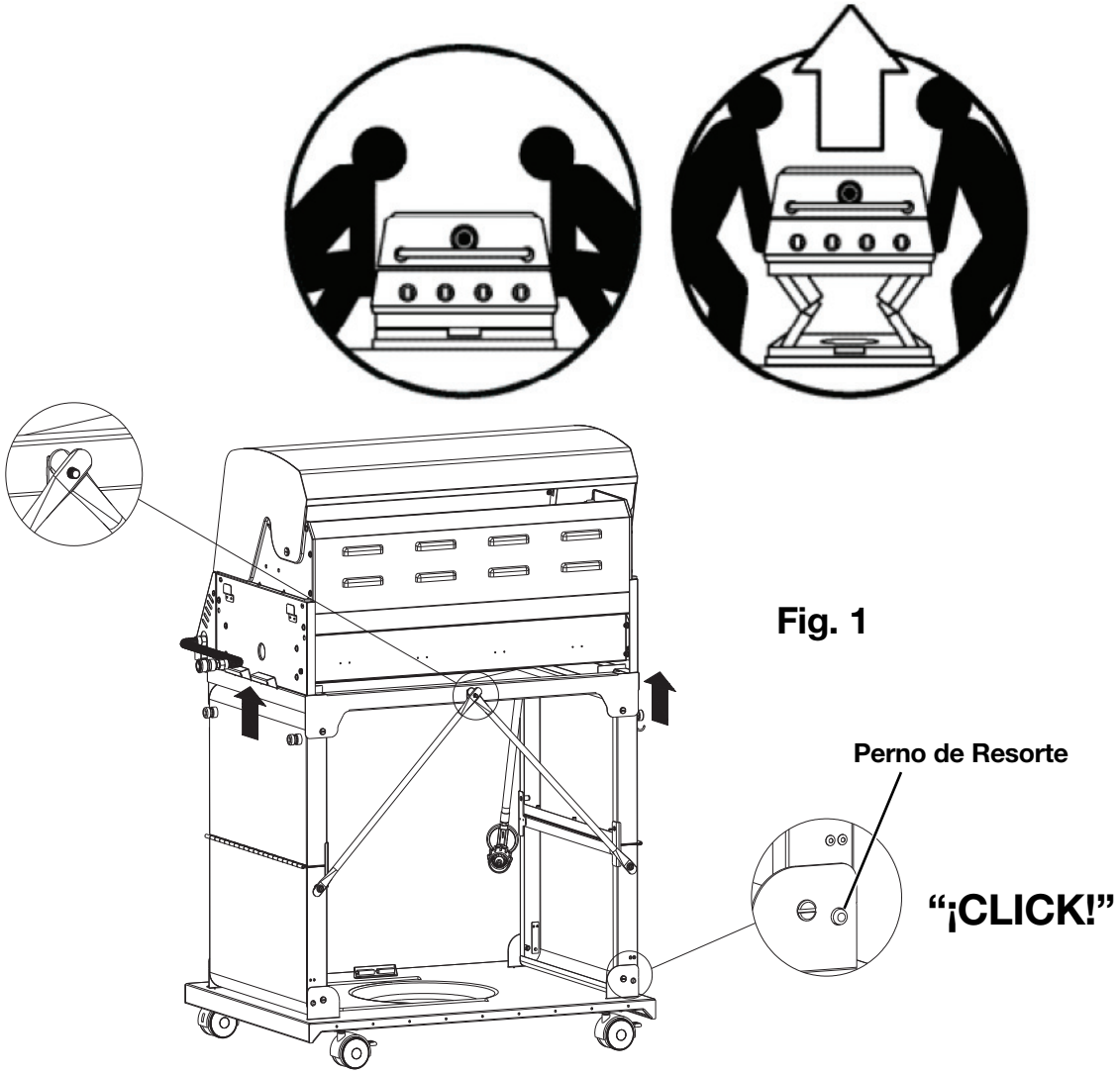


Fig. 1

MONTAJE

PASOS DEL MONTAJE

PASO 1: Carrito (cont.)

2. Sujete la tuerca mariposa al perno y ajuste como puede verse en la **Fig. 2a.**

3. Coloque un tornillo M6 x 12 en las cuatro placas de soporte y ajuste con la llave hexagonal (provista) como se señala en la **Fig. 2b.**

4. Utilizando la llave hexagonal, ajuste todos los tornillos M6 x 12 sosteniendo el otro extremo de las barras transversales, como puede verse en la **Fig. 2c.**

5. Coloque los ganchos accesorios (4) sobre las protecciones ubicadas en los paneles laterales como se ve en la **Fig. 2d.**

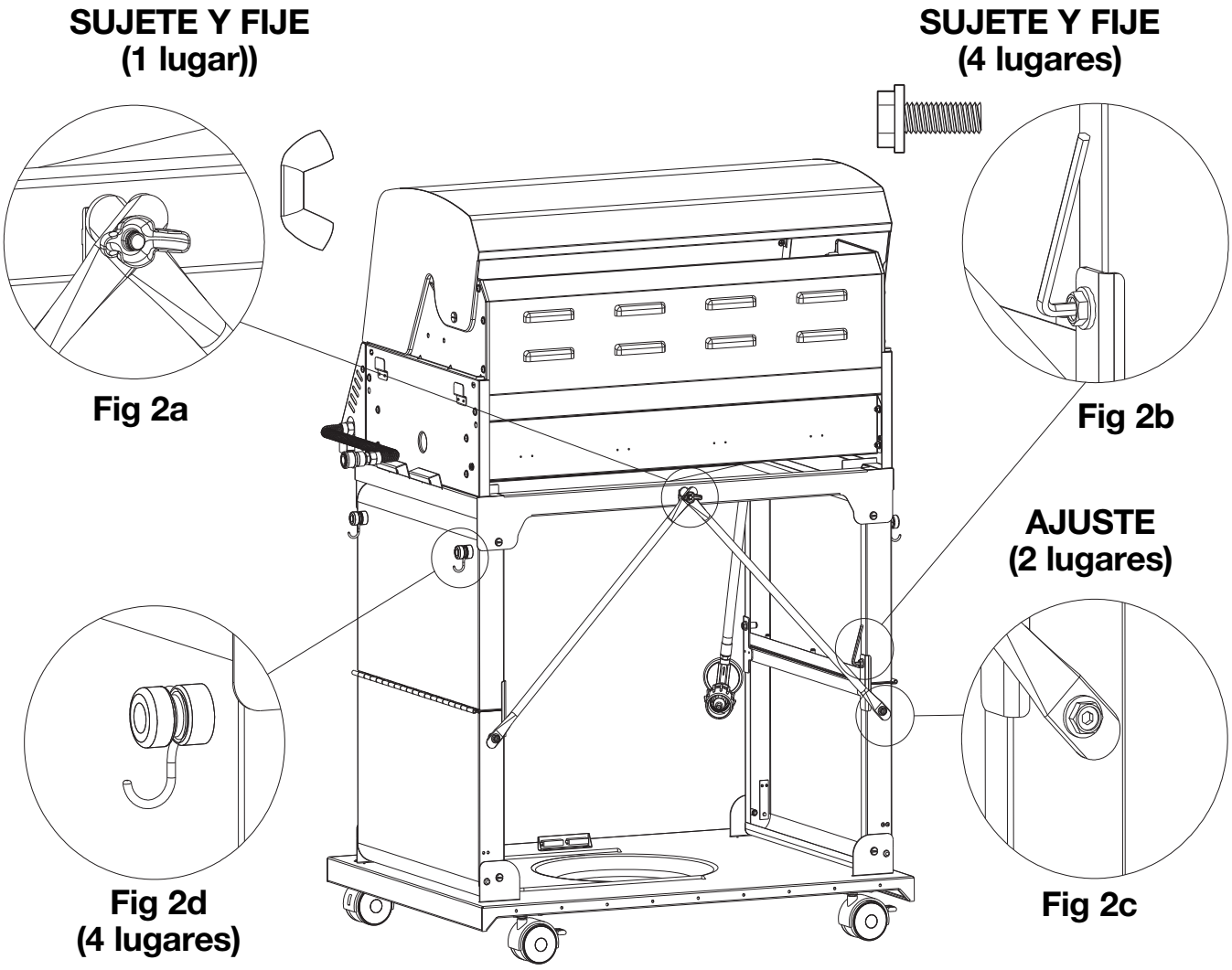


Fig. 2

MONTAJE

PASOS DEL MONTAJE

PASO 2: Sujete los paneles laterales

1. Cuelgue el estante izquierdo en los dos soportes ubicados fuera de la cámara de combustión **(Fig. 3a)**; verifique que los recortes ubicados en la parte inferior del estante estén colocados detrás de los dos tornillos inferiores como se indica en la **Fig. 3b.**

2. Abra la tapa; sujete el estante del lado izquierdo al panel lateral izquierdo de adentro hacia afuera de la cámara de combustión con (2) tornillos M6 x 13 y (2) arandelas M6 como se indica en la **Fig. 3c.**

3. Ajuste los dos tornillos de la parte inferior como se ve en la **Fig. 3d.**

4. Repita los pasos 1-3 para el estante del lado derecho.

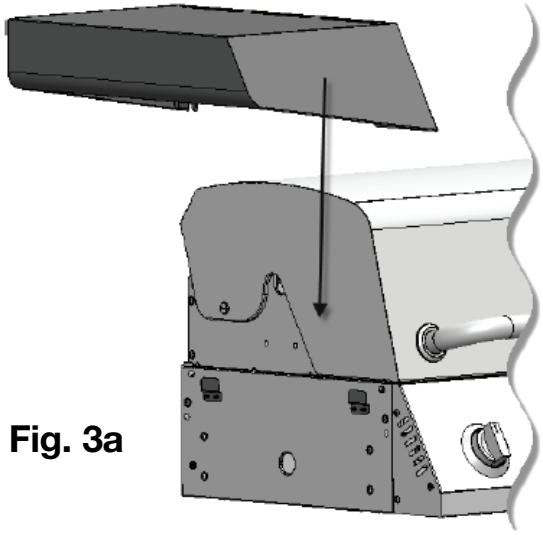
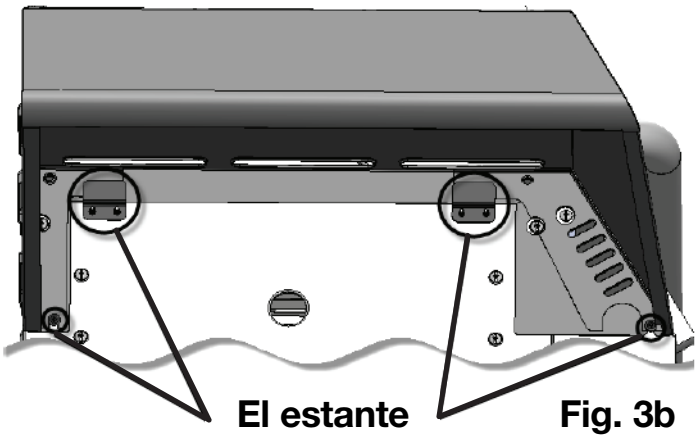


Fig. 3a



El estante lateral se apoya en estos cuatro puntos

Fig. 3b

SUJETE Y FIJE (2 lugares)

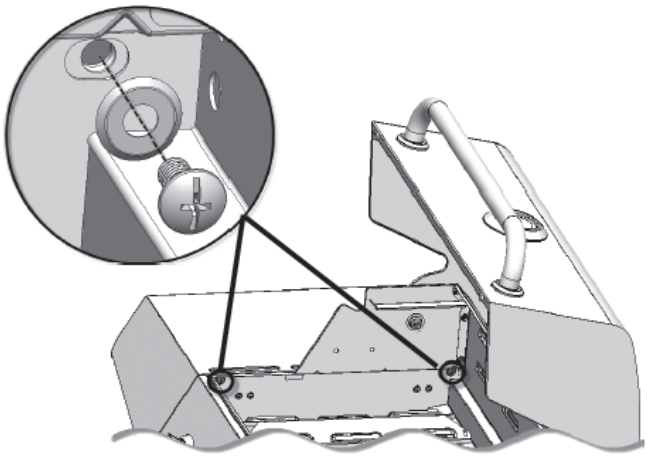
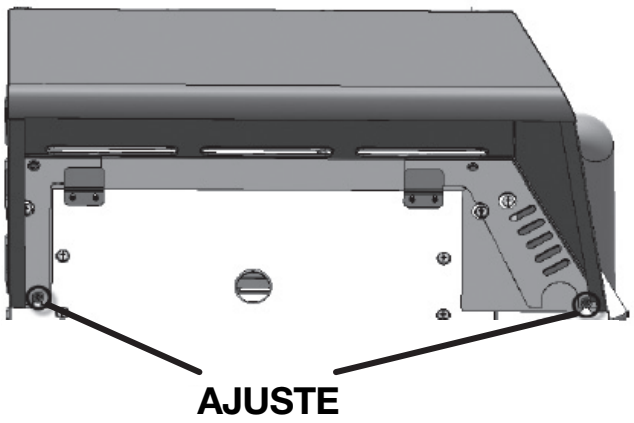


Fig. 3c



AJUSTE

Fig. 3d

MONTAJE

PASOS DEL MONTAJE

PASO 3: Conecte el quemador del lado derecho

1. Deslice el anillo exterior del conector rápido hacia atrás como se indica en la **Fig. 4a.**

2. Coloque el conector sobre el accesorio macho en la manguera del quemador lateral como se indica en las **Fig. 4b** y **4c.**

3. Empuje el conector dentro del accesorio macho hasta que haga tope; luego libere el anillo exterior de la manguera del conector rápido para trabarlo a la manguera del quemador lateral como se indica en la **Fig. 4d.** Debe oírse un **"click"** cuando el anillo se traba en su lugar.

NOTA: Para verificar que el conector esté bien instalado, usted puede jalar suavemente del accesorio en el área y dirección indicada en la **Fig. 4d.** Si el conector se afloja, repita los pasos 1–3.

Fig. 4a

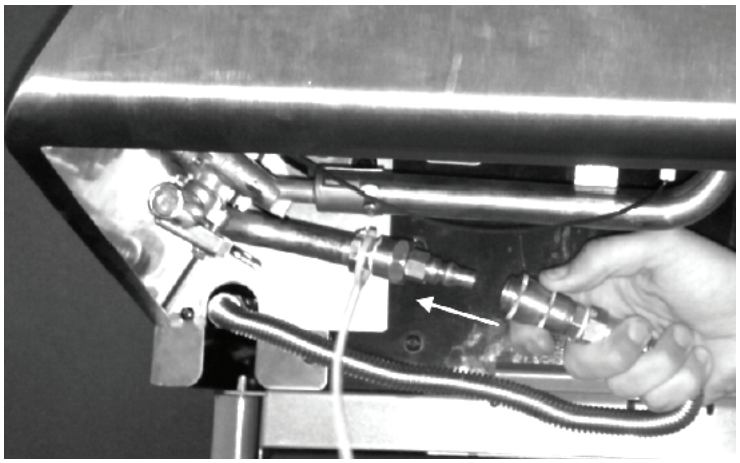


Fig. 4b

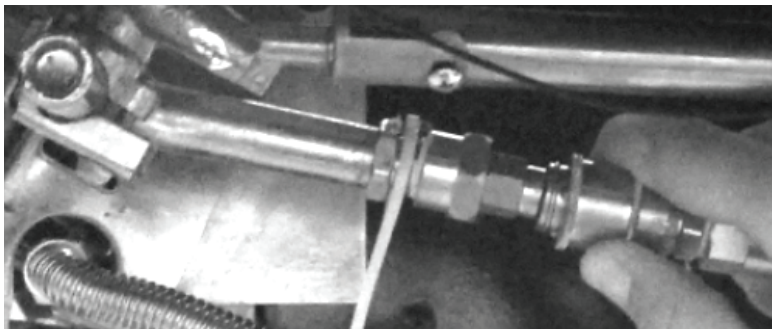
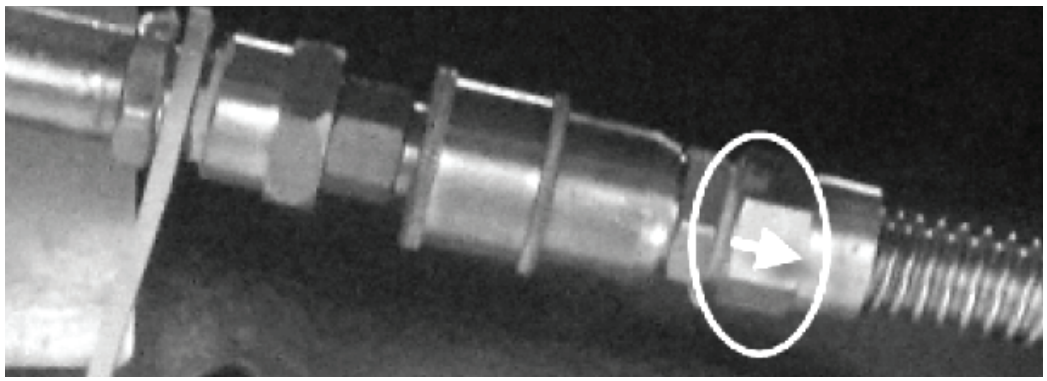


Fig. 4c



"¡CLICK!"
Fig. 4d

MONTAJE

PASOS DEL MONTAJE

PASO 3: Conecte el quemador del lado derecho (cont.)

3. Coloque la rejilla del quemador lateral sobre el quemador lateral como se indica en la **Fig. 4e.**

Fig. 4e

4. El quemador lateral ahora se encuentra completamente montado. Este paso (parte 4 del **PASO 3: Estante del lado derecho**) sólo resulta necesario si usted se da cuenta más tarde de que no puede encender el quemador lateral utilizando la perilla del quemador lateral. A menudo, esto es provocado por una alineación pobre de la punta del encendedor con un orificio del quemador lateral. Para ajustar esta alineación, tome la punta del encendedor con un par de pinzas de punta de aguja como se indica en la **Fig. 4f.** Con fuerza suave, desplace la posición de la punta para que se encuentre a 1/8″ de la parte inferior de uno de los orificios del quemador, como se indica en la **Fig. 4g.**

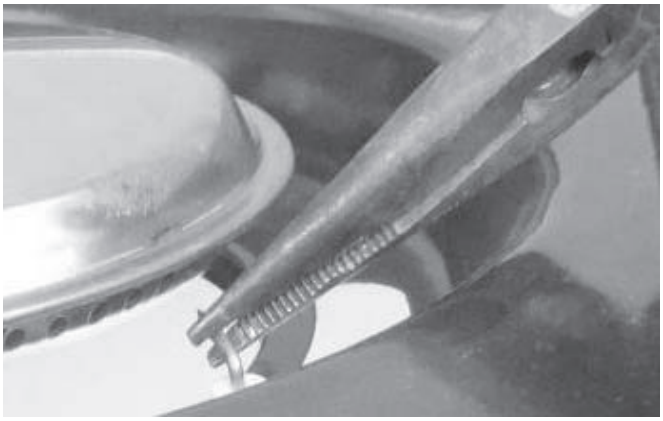


Fig. 4f

Fig. 4g

MONTAJE

PASOS DEL MONTAJE

PASO 4: Puerta

1. Introduzca el perno fijo de la puerta inferior izquierda dentro del orificio del estante inferior. Presione hacia abajo el perno superior a resorte de la puerta, alineándolo debajo del orificio del soporte del perno de la puerta superior, y libere el perno para que se introduzca dentro del orificio como puede verse en la **Fig. 5a. (NOTA:** Los estantes laterales se omitieron en la **Fig. 5a** para mayor claridad).

2. Repita la parte 1 de este paso para la puerta derecha.

3. Introduzca el soporte para portacerillos en el orificio interior de la puerta derecha, luego coloque el portacerillos dentro de él y sujételo como puede verse en la **Fig. 5b.**

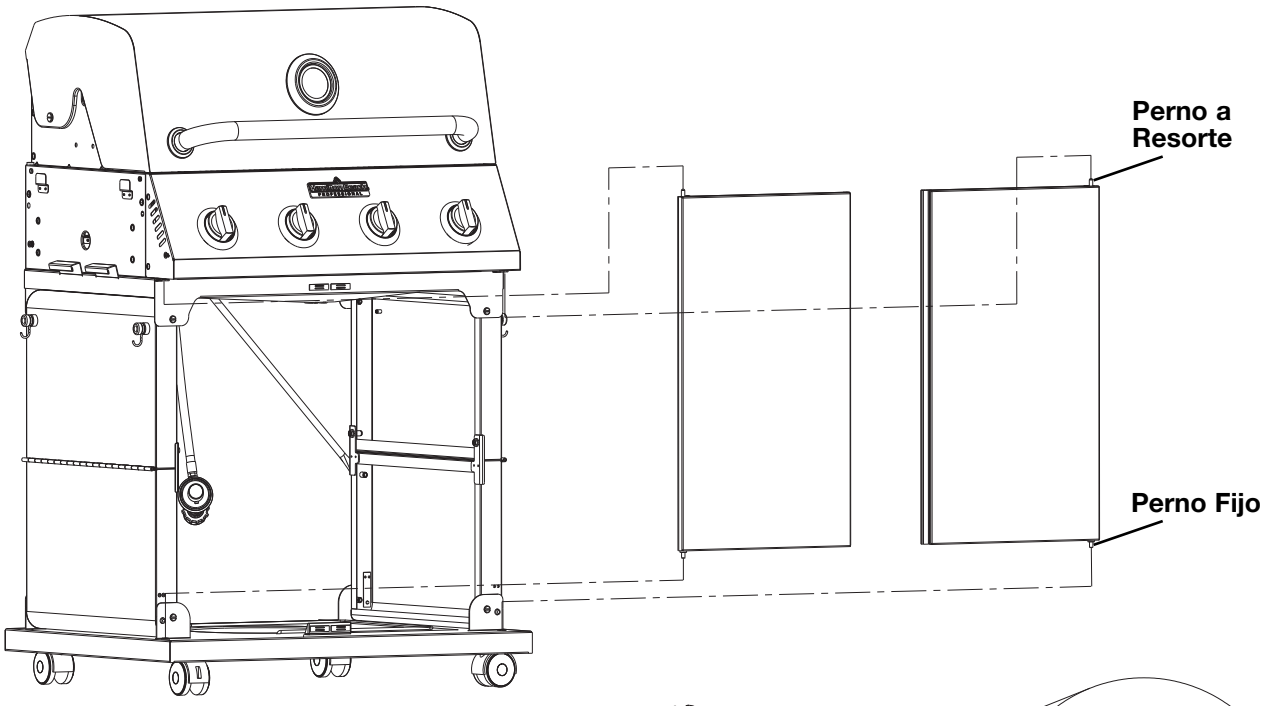


Fig. 5a

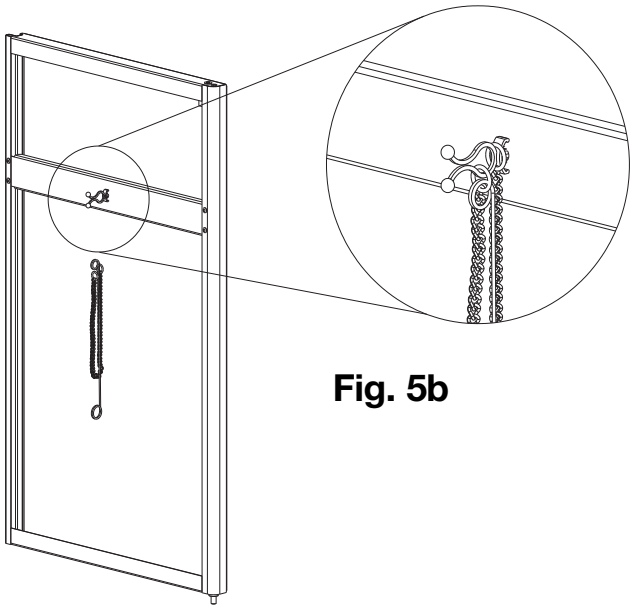


Fig. 5b

MONTAJE

PASOS DEL MONTAJE

PASO 5: Rejillas de Cocción

1. Durante el envío los difusores de calor pueden haberse desplazado; por lo tanto, usted debería verificar su posición y ajustarla si fuera necesario. Los difusores de calor deben colocarse sobre los quemadores y sostenerse en su lugar mediante lengüetas ubicadas en la cámara de combustión que sobresalen a través de dos ranuras en el frente de cada difusor de calor como se ve en la **Fig. 6a** y dos ranuras en la parte trasera de cada difusor de calor como indica la **Fig. 6b.**

2. Coloque las rejillas de cocción sobre los soportes de las rejillas como se indica en la **Fig. 6c.**

3. Introduzca la bandeja de calentamiento en la parte superior de la cámara de combustión como se muestra en la **Fig. 6c.**

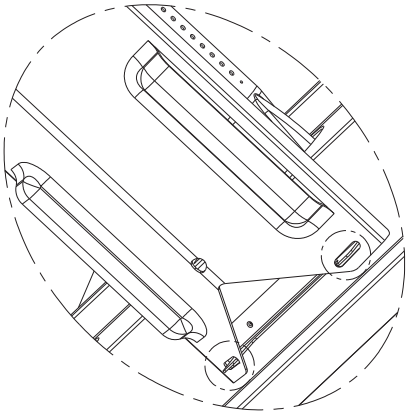


Fig. 6a
Frente de los difusores de calor

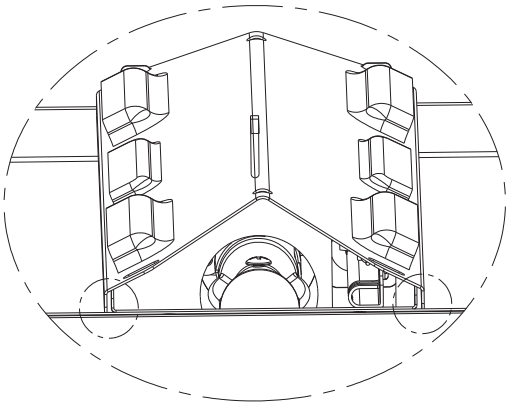


Fig. 6b
Parte trasera de los difusores de calor

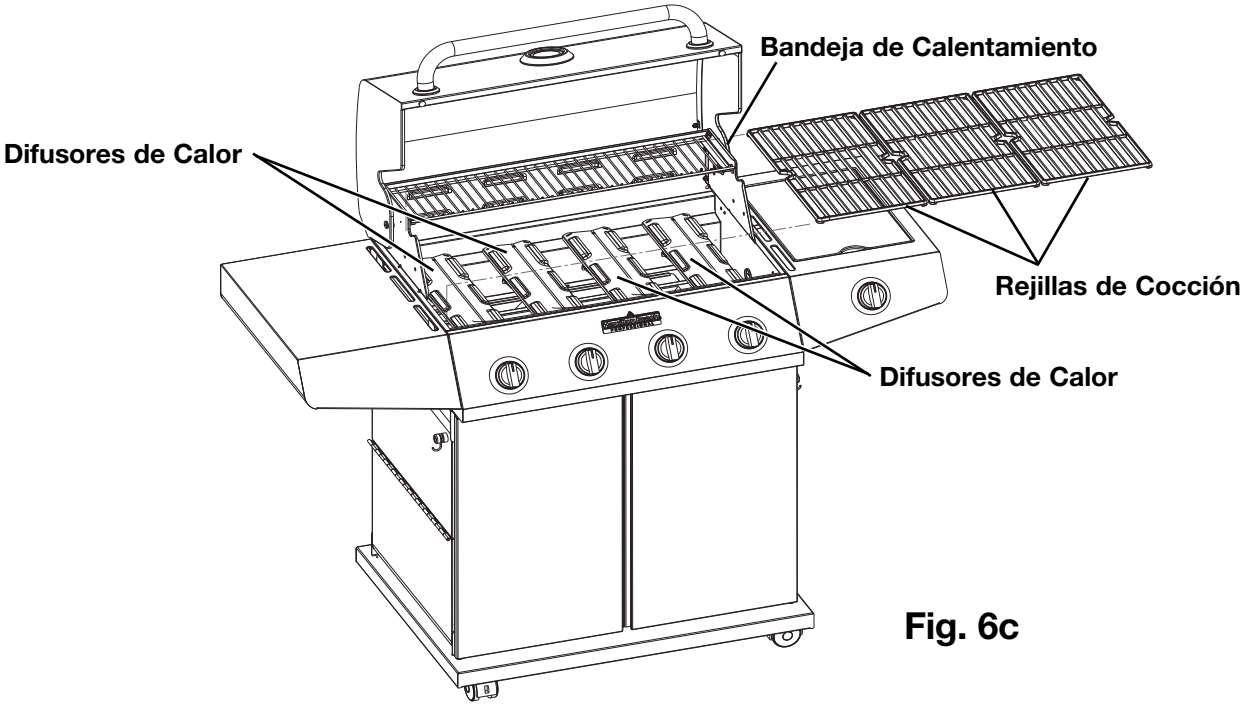


Fig. 6c

MONTAJE

PASOS DEL MONTAJE

PASO 6: Recipiente para Grasa

1. Coloque el recipiente para grasa dentro del gancho del recipiente para grasa y cuélguelo desde la parte inferior de la cámara de combustión como se indica en la **Fig. 7.**

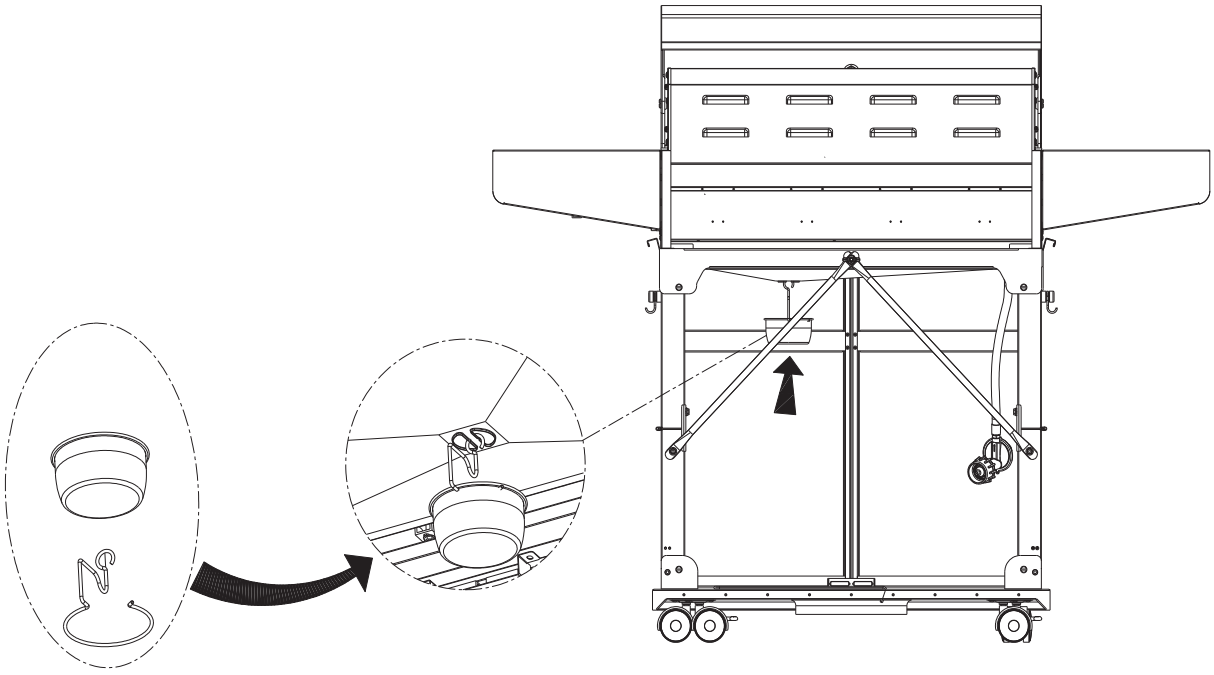


Fig. 7

MONTAJE

PASOS DEL MONTAJE

PASO 7: Ruedas de Bloqueo

1. Las dos ruedas traseras se traban para que la parrilla se mantenga en su lugar para un funcionamiento seguro como se ve en la **Fig. 8.** Es preferible que lo haga ahora antes de la instalación del tanque de gas en el paso siguiente.

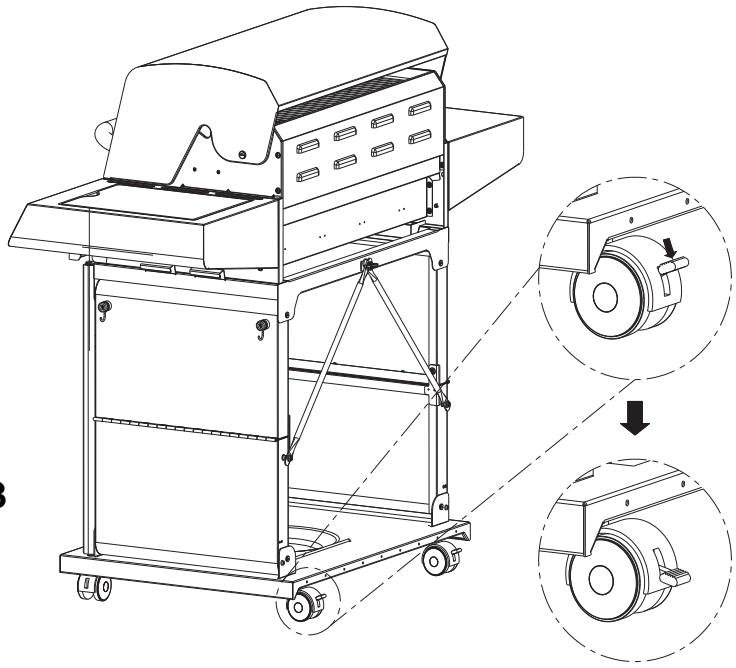


Fig. 8

PASO 8: Soporte del Tanque de Gas

1. Coloque el tanque de LP dentro del orificio del estante inferior con la abertura del collarín del tanque orientado hacia el panel lateral izquierdo como se indica. Eleve el soporte del tanque para sostener el tanque de LP firmemente en su lugar como en la **Fig. 9.**

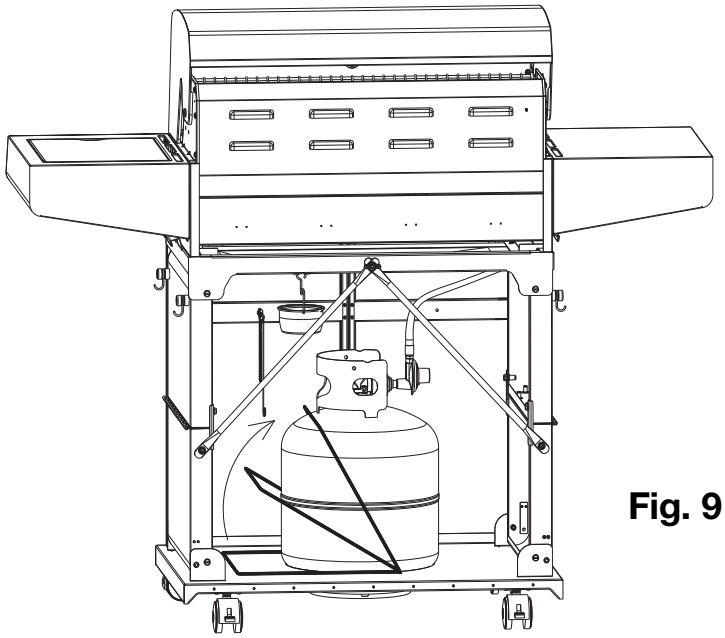


Fig. 9

DESPUÉS DEL MONTAJE

CONEXIÓN DE GAS

SÓLO UTILICE EL REGULADOR Y EL MONTAJE DE MANGUERA PROVISTOS CON LA PARRILLA. LOS REGULADORES DE PRESIÓN Y MONTAJES DE MANGUERA DE REPUESTO DEBE SOLICITARSE AL FABRICANTE DE LOS MISMOS.

Esta es una parrilla configurada para uso con gas LP (gas licuado de petróleo). No intente utilizar un suministro de gas natural a menos que la parrilla haya sido reconfigurada para uso con gas natural.

La instalación de este artefacto debe cumplir con códigos locales o, si no existieran, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano CAN/CSA B149.1, o el Código de Almacenamiento y Manipulación de Propano CAN/CSA B149.2.

REQUISITOS DEL TANQUE DE LP – EL TANQUE DE LP UTILIZADO CON SU PARRILLA DEBE CUMPLIR CON:

1. Medidas: 12″ (30.5-cm) de diámetro x 18″ (45.7-cm) de altura.

2. Capacidad máxima: 20 lbs. (9 kg).

3. Debe estar construido y rotulado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte (DOT) de los EE.UU. o la Norma Nacional de Canadá CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de materiales peligrosos.

4. El tanque debe estar orientado de modo de brindar una eliminación de vapor adecuada, como se indica en la **Fig. 14.**

5. Debe incluir un collarín para proteger la válvula del tanque.

6. No debe tener abolladuras u óxido. Un tanque de LP con abolladuras u óxido puede ser peligroso y su proveedor debe controlarlo.

7. Debe contar con una válvula de cierre que termine en una salida de válvula del tanque de gas LP especificada, según sea aplicable, para una conexión tipo QCC1 en la norma para salida de válvula de tanque de gas comprimido y conexión de entrada ANSI/CGA V-1.

8. Pueden utilizarse otros tanques con su parrilla siempre y cuando sean compatibles con los medios de retención del tanque indicados en la **Fig. 14.**

LA VÁLVULA DEL TANQUE DE LP DEBE CUMPLIR CON:

1. Debe tener una salida tipo I compatible con el regulador provisto.

2. Debe contar con una válvula de alivio de seguridad.

3. Debe contar con un dispositivo de protección de sobrellenado (OPD, por sus siglas en inglés) listado UL. Esta característica de seguridad del OPD se identifica con una manivela triangular especial. Sólo utilice tanques equipados con este tipo de válvula (como la figura indicada en la página siguiente).

PARA SU SEGURIDAD:

Verifique que las arandelas plásticas negras del regulador provisto se encuentren en su lugar y que la manguera no entre en contacto con la protección térmica o el cabezal de la parrilla.

DESPUÉS DEL MONTAJE

CONEXIÓN DE GAS

CONEXIÓN DEL REGULADOR AL TANQUE DE LP – MUY IMPORTANTE:

- **EL REGULADOR NO DEBE HALLARSE EN UN LUGAR QUE SUPERE UNA TEMPERATURA DE 140°F (60°C).**
- **EL REGULADOR DEBERÁ INCORPORAR UNA VÁLVULA DE ALIVIO DE PRESIÓN O UN DISPOSITIVO DE SOBREPRESIÓN.**
- **LA ENTRADA DEL REGULADOR DE PRESIÓN DEBERÁ CONTAR CON UNA CONEXIÓN TIPO I DE LA VÁLVULA DEL TANQUE SEGÚN ANSI Z21.81/CSA 6.25.**

1. Verifique que la válvula del tanque se encuentre en la posición OFF (apagado) total (gire en sentido de las agujas del reloj para detener).

2. Controle la válvula del tanque para asegurar que cuente con roscas macho externas adecuadas (conexión tipo I según ANSI Z21.81/CSA 6.25).

3. Verifique que todas las perillas de los quemadores se encuentren en la posición OFF (apagado).

4. Quite la tapa protectora de la válvula del tanque de LP. Siempre use la tapa y abrazadera suministradas con la válvula.

5. Inspeccione la boca de conexión de la válvula y el montaje del regulador. Verifique que no haya daños o residuos. Quite los residuos. Inspeccione la manguera en busca de daños. Nunca intente utilizar equipamiento dañado o tapado. Comuníquese con su proveedor local de gas LP para cualquier reparación.

6. Cuando conecte el montaje del regulador a la válvula, ajuste la tuerca a mano en sentido de las agujas del reloj hasta una detención positiva, como se indica en la **Fig. 16.** No utilice una llave para ajustar. El uso de una llave puede dañar la tuerca de acoplamiento rápido y provocar una situación peligrosa.

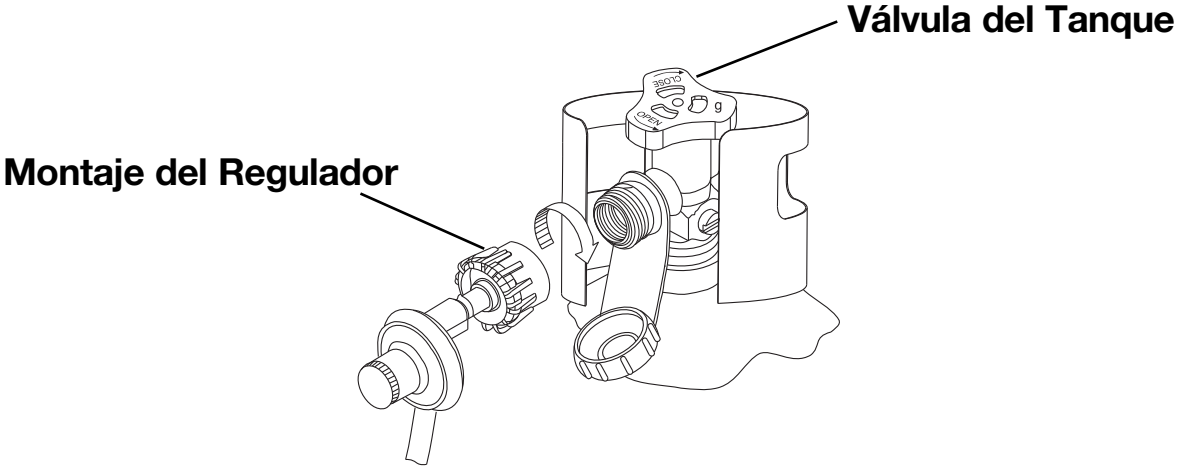


Fig. 10

7. Abra la válvula del tanque por completo (en sentido contrario a las agujas del reloj). Utilice una solución de agua jabonosa para controlar todas las conexiones en busca de pérdidas antes de encender la parrilla. Si encuentra una pérdida, gire la válvula del tanque a OFF (apagado) y no utilice la parrilla hasta que el proveedor local de gas LP pueda efectuar las reparaciones.

DESPUÉS DEL MONTAJE

CONEXIÓN DE GAS

⚠ADVERTENCIA

- Nunca introduzca objetos extraños dentro de la salida de la válvula. Podría dañar la válvula y provocar una pérdida. Una pérdida de gas puede generar un incendio, una explosión, lesiones personales graves o incluso la muerte.
- No conecte esta parrilla al sistema de gas LP autónomo de un cámper o casa rodante.
- No utilice la parrilla hasta que haya descartado la presencia de pérdidas.
- DETÉNGASE y llame al departamento de bomberos si detecta cualquier clase de pérdidas.
- Si no puede detener la pérdida de gas, cierre la válvula del tanque de LP INMEDIATAMENTE y llame al proveedor de gas LP o al departamento de bomberos.

⚠PELIGRO

No seguir estas instrucciones al pie de la letra GENERARÁ un incendio, provocando la muerte o una lesión grave.

- NUNCA almacene un tanque de LP de repuesto debajo o cerca de la parrilla o en un área cerrada.
- NUNCA llene el tanque más allá de su capacidad del 80%. Un tanque de LP de repuesto que supera su capacidad de llenado es peligroso porque el gas excedente puede escaparse de la válvula de alivio de seguridad. La válvula de alivio de seguridad del tanque de LP puede activarse, liberar gas y provocar un incendio.
- Coloque una tapa guardapolvos en la salida de la válvula del tanque cuando éste no se encuentre en uso. Sólo instale la clase de tapa guardapolvos en la salida de la válvula del tanque provista con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar una pérdida de propano.
- Si detecta cualquier clase de pérdida en el tanque de LP, INMEDIATAMENTE aléjese de la parrilla y llame al departamento de bomberos.

MUY IMPORTANTE:

PARA DESCONECTAR UN TANQUE DE GAS LP:

1. Gire todas las perillas de control a OFF (apagado).

2. Apague la válvula del tanque por completo (gire en sentido de las agujas del reloj hasta detenerse).

3. Desconecte el montaje del regulador de la válvula del tanque girando la tuerca de acoplamiento rápido en sentido contrario a las agujas del reloj.

4. Instale de vuelta la tapa protectora de la válvula del tanque de LP.

DESPUÉS DEL MONTAJE

PRUEBA DE PÉRDIDAS

GENERALIDADES

- Aunque todas las conexiones de gas de la parrilla son sometidas a una prueba de pérdidas en la fábrica antes de su envío, debe llevarse a cabo una prueba completa de hermeticidad en el sitio de la instalación debido a una posible manipulación inadecuada o la aplicación sin intención de presión excesiva sobre la unidad. Controle todo el sistema en forma periódica en busca de pérdidas o inmediatamente controle el sistema si detecta olor a gas.

ANTES DE LA PUESTA A PRUEBA

1. Asegúrese de quitar todo el material de empaque de la parrilla, incluyendo las abrazaderas de los quemadores.

2. No fume durante la prueba de pérdidas.

3. Nunca realice una prueba de pérdidas con una llama abierta.

4. Prepare una solución jabonosa con una parte de detergente líquido (o jabón) y una parte de agua. Prepare una botella pulverizadora, un cepillo, o un paño para aplicar la solución a las conexiones. Para la prueba inicial de pérdidas, verifique que el tanque de LP esté lleno.

5. Se deben controlar las pérdidas de la parrilla al aire libre en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición como artefactos a gas o eléctricos y materiales inflamables.

6. Mantenga la parrilla alejada de llamas abiertas y/o chispas durante la prueba.

PARA EFECTUAR LA PUESTA A PRUEBA

1. Verifique que todas las perillas de control se encuentren en la posición OFF (apagado).

2. Asegúrese de que el regulador esté conectado firmemente al tanque de LP.

3. Abra por completo la válvula del tanque de LP girando en sentido contrario a las agujas del reloj. Si oye un sonido fuerte (“PUM”), apague el gas DE INMEDIATO porque indica que hay una pérdida importante en la conexión. Llame al proveedor de gas o al departamento de bomberos.

4. Controle todas las conexiones desde el tanque de LP hasta e incluyendo la conexión al montaje de la tubería del colector (la tubería que va hasta el quemador) cepillando o pulverizando la solución jabonosa en las conexiones.

5. Si aparecen burbujas de jabón, hay una pérdida. Cierre el tanque de LP DE INMEDIATO y vuelva a ajustar las conexiones. Abra la válvula del tanque de LP de nuevo y vuelva a probar para controlar la presencia de pérdidas.

6. Si las pérdidas no pueden detenerse, NO TRATE DE REPARARLAS. Llame a Asuntos del Consumidor para obtener ayuda.

7. Siempre cierre la válvula del tanque de LP después de hacer una prueba de pérdidas girándola en sentido de las agujas del reloj. En esta parrilla sólo deben utilizarse las piezas recomendadas por el fabricante. Una sustitución dejará anulada la garantía. No utilice la parrilla hasta haber controlado todas las conexiones y haber verificado que no sufren pérdidas.

DESPUÉS DEL MONTAJE

LISTA DE CONTROL FINAL DE LA INSTALACIÓN

❏ Asegúrese de que la parrilla esté montada en forma adecuada.

❏ Debe mantenerse por lo menos un espacio de 36” (91 cm) respecto de construcciones combustibles hacia los costados y parte trasera de la parrilla.

❏ No debe haber material de construcción combustible sobre la parrilla.

❏ Debe quitarse todo el material de empaque interno.

❏ Verifique que los quemadores estén bien colocados sobre los orificios como se señala en la **Fig.11.** El orificio de la válvula debe colocarse en el centro de la sección del quemador después de la remoción y limpieza. De otro modo, puede provocar graves lesiones corporales y daños a la propiedad. Balancee el quemador ligeramente después de volver a colocarlo para verificar que se haya instalado correctamente.

❏ Las perillas deben girar libremente.

❏ El regulador y la manguera conectados a la parrilla deben ser provistos por el fabricante (predeterminado para una columna de agua de 11″ [28 cm]).

❏ Se tiene que haber efectuado una prueba de pérdidas y la unidad debe hallarse libre de las mismas.

❏ El usuario debe saber la ubicación de la válvula de cierre del suministro de gas.

DESPUÉS DEL MONTAJE

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DE LA PARRILLA

MUY IMPORTANTE:
SIEMPRE INSPECCIONE LA MANGUERA ANTES DE CADA USO.

IMPORTANTE:

La tapa debe estar abierta cuando encienda los quemadores. APAGUE EL SUMINISTRO DE GAS cuando no se encuentre en uso.

ANTES DE ENCENDER:

- Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de encender (ON) el gas. Si hay evidencia de cortes, desgaste o abrasión, debe cambiarse antes del uso. La manguera de reemplazo deberá ser la especificada por el fabricante.

PARA ENCENDER LOS QUEMADORES PRINCIPALES DE LA PARRILLA:

Lea las instrucciones antes del encendido.

1. Abra la tapa y verifique que todas las perillas se encuentren en la posición “OFF” (apagado) antes de encender la válvula del tanque de gas.

2. Presione y gire la perilla lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj para encender (🔥) como se señala en la **Fig. 12.** Continúe presionando hasta que el quemador se encienda, luego libere. Repita para los otros quemadores.

3. Si el quemador no se enciende, inmediatamente gire la perilla de control a la posición “OFF” (apagado) y repita el paso 2.

4. Si el quemador no se enciende después del paso 3, CORTE EL SUMINISTRO DE GAS y ESPERE 15 MINUTOS para que el gas se disperse y luego repita los pasos 1 y 2 o encienda con una llama externa. Si el problema persiste, consulte las instrucciones de encendido de cerillas.

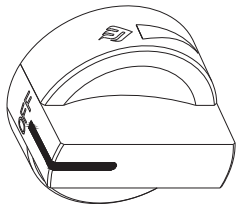


Fig. 12

DESPUÉS DEL MONTAJE

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DE LA PARRILLA

Instrucciones de apagado:

1. Gire todas las perillas de control a “OFF” (apagado).

2. Apague el suministro de gas desde el tanque.

PARA ENCENDER LOS QUEMADORES PRINCIPALES Y EL QUEMADOR LATERAL CON UNA CERILLA:

Si el quemador no se enciende después de varios intentos, puede encenderse con una cerilla.

Herramientas: Portacerillos (colgado debajo del estante del lado derecho)

Uso:

1. Lea las instrucciones antes del encendido.

2. Abra la tapa y quite las rejillas de cocción durante el encendido.

3. Quite el portacerillos del nudo en el costado de la base. Coloque un cerillo encendido entre las bobinas en el extremo del portacerillos y sostenga al lado del quemador para encender como se muestra en la **Fig. 13a** y **Fig. 13b.**

4. Gire la perilla de control a la posición de encendido ( ) como se indica en la **Fig. 13a** y **Fig. 13b.** Si no se produce el encendido en 5 segundos, apague (OFF) la perilla de control del quemador y comuníquese con Asuntos del Consumidor.

5. Para encender los otros quemadores, repita los pasos 3 y 4.

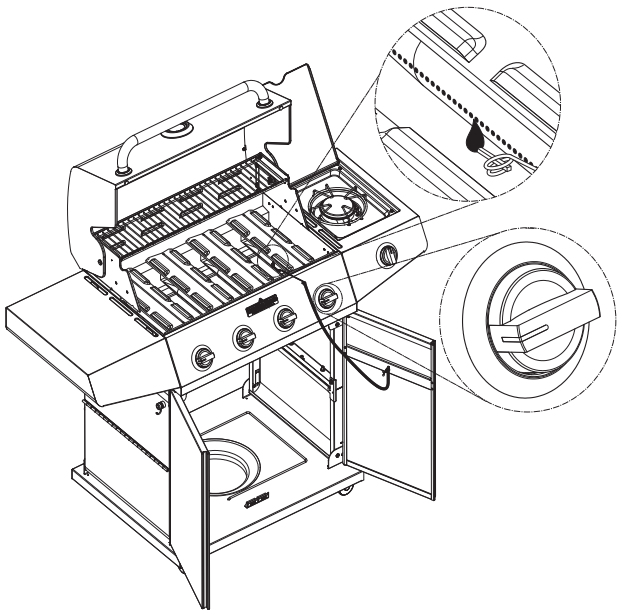


Fig. 13a
Quemador principal

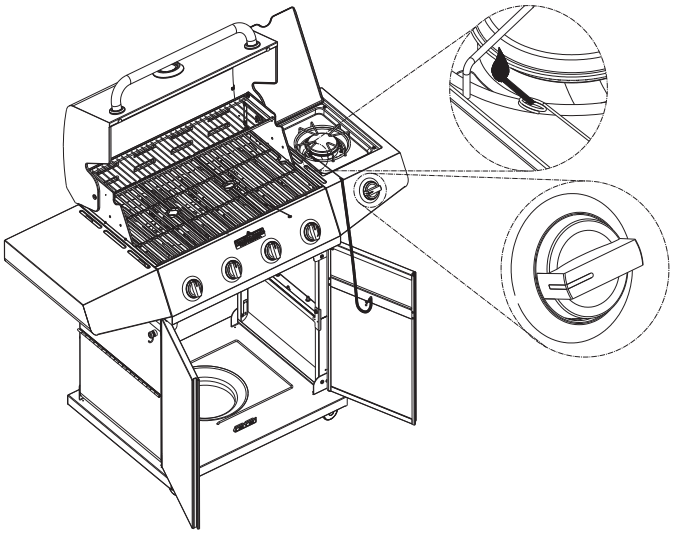


Fig. 13b
Quemador lateral

DESPUÉS DEL MONTAJE

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

⚠ADVERTENCIA

PELIGRO DE INCENDIO

- Limpie la parrilla a menudo. Si la parrilla no se limpia con frecuencia, puede provocarse un incendio de grasa que podría dañar la parrilla. Para obtener instrucciones, ver “Limpieza” en la sección “Cuidado y Mantenimiento”.
- NUNCA deje la parrilla sin atención mientras la utiliza.
- No utilice agua para apagar un incendio de grasa porque puede provocar lesiones corporales.
- Si ocurre un incendio de grasa, gire las perillas y el tanque de LP a la posición OFF (apagado) DE INMEDIATO.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y libre de material inflamable.
- NUNCA permita que los niños utilicen la parrilla o jueguen cerca de la misma.
- Esta parrilla debe ser utilizada SÓLO AL AIRE LIBRE. NUNCA la utilice en un área cerrada, como una cochera abierta, porche, patio cubierto, garaje, o debajo de una superficie que pueda prenderse fuego.
- No bloquee los orificios de ventilación en los costados del carrito de la parrilla, porque puede afectar la combustión del quemador debido a una presencia insuficiente de aire.
- Utilice la parrilla a por lo menos 36″ (91 cm) de cualquier pared o superficie y a 120″ (305 cm) de objetos que pueden provocar chispas y encender el gas (por ej., aparatos eléctricos o luces piloto de calentadores).
- No utilice esta parrilla sobre o debajo de balcones de madera.
- Esta parrilla está diseñada para usar sólo con gas LP. NO USE piedras de lava, briquetas o carbón en la parrilla.
- NUNCA encienda el quemador con la tapa cerrada. El gas sin encender acumulado dentro de la parrilla cerrada puede provocar explosiones.
- Verifique las llamas del quemador regularmente.
- Corte el suministro de gas cuando la parrilla no esté en uso.
- Siempre apague el tanque de LP por completo y desconecte de la parrilla antes de moverlo.

DESPUÉS DEL MONTAJE

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

USO GENERAL DE LA PARRILLA:

Los quemadores de la parrilla abarcan toda el área de cocción y tienen las bocas en los costados para minimizar el bloqueo de grasa y desechos que caen. Sobre los quemadores se incluyen difusores de calor revestidos de porcelana. Las perillas del encendedor se encuentran en el panel de la válvula. Siga las instrucciones de encendido impresas en el panel de control o en este manual.

CÓMO USAR LA PARRILLA:

La cocción a parrilla requiere fuego alto para un dorado adecuado. La mayor parte de los alimentos se cocinan en la configuración de calor alta (HI) durante todo el tiempo de cocción. Sin embargo, si se asan pedazos grandes de carne de res o de ave, puede ser necesario reducir el calor a una configuración más baja después del dorado inicial. Esto cocina los alimentos por completo sin quemar la parte exterior. Los alimentos que se cocinan por un período prolongado o que se marinan con una mezcla azucarada pueden necesitar una configuración de calor más baja cerca de la finalización del tiempo de cocción.

1. Verifique que se haya efectuado la prueba de pérdidas de gas en la parrilla y que ésta se encuentre correctamente ubicada.

2. Quite cualquier material de empaque.

3. Encienda los quemadores de la parrilla utilizando las instrucciones de este manual.

4. Gire la perilla de control a la configuración más alta posible y precaliente la parrilla a la temperatura deseada.

5. La tapa de la parrilla debe cerrarse durante el período de precalentamiento.

6. Coloque los alimentos en la parrilla y cocine hasta el punto de cocción deseado. Ajuste la configuración de calor, si fuera necesario. La perilla de control puede girarse a cualquier posición entre las configuraciones más bajas y más altas posibles.

7. La parrilla se encuentra diseñada para asar eficientemente sin el uso de piedras de lava o briquetas de cualquier clase. El calor es irradiado por los difusores de calor revestidos de porcelana ubicados debajo de las rejillas de cocción de hierro fundido.

8. La parrilla caliente sella los alimentos, conservando todos los jugos. Cuando más dure el precalentamiento, más rápido se dorará la carne.

DESPUÉS DEL MONTAJE

CONSEJOS DE SEGURIDAD

CONSEJOS DE SEGURIDAD:

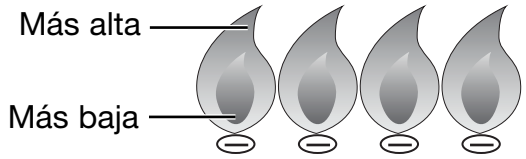
1. Siempre descarte la presencia de pérdidas después de cambiar los tanques de LP.
2. Siempre controle la presencia de pérdidas antes de cada uso.
3. Utilice herramientas para asado largas a fin de evitar quemaduras.
4. Controle todos los accesorios de suministro de gas en busca de pérdidas antes de cada uso. Resulta conveniente contar con una botella pulverizadora con agua jabonosa cerca de la válvula de cierre de la línea de suministro de gas. Pulverice el líquido sobre todos los accesorios. La presencia de burbujas indica pérdidas.
5. Los tanques de LP desconectados deben contar con la instalación de tapones de válvula roscados ajustados firmemente y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra clase de área cerrada.
6. Apague todas las perillas de control y la válvula del tanque de LP cuando no utilice la parrilla.
7. Si el artefacto se almacena en el interior, el tanque de LP debe desconectarse y quitarse de la parrilla.
8. Los tanques de LP deben almacenarse al aire libre en un área bien ventilada. Los tanques de LP desconectados que se están almacenando o transportando deben contar con una tapa de seguridad.
9. Nunca deje un tanque de LP dentro de un vehículo recreativo o barco que pueda sobre calentarse por el sol.
10. No almacene tanques de LP en un área donde juegan niños o cercana a ella.
11. Por cualquier otro problema, ver “Resolviendo Problemas” o comuníquese con Asuntos del Consumidor.

DESPUÉS DEL MONTAJE

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO:

1. Mantenga el área de la parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
2. Mantenga los orificios de los tres lados del carrito sin obstrucciones y libres de suciedades, asegurando que el flujo de aire de combustión y ventilación se encuentre libre de obstrucciones.
3. Controle visualmente las llamas de los quemadores de la siguiente manera:
   - Quite las rejillas de cocción y los difusores de calor.
   - Encienda los quemadores.
   - Gire las perillas de la configuración más alta a la más baja y controle el estado de las llamas. La llama en la posición más baja debe ser más pequeña que en la posición más alta, como se indica en la figura de abajo.
   - Siempre verifique la llama antes de cada uso. Ver “Resolviendo Problemas” si se detecta un estado anormal.



4. Visite nuestro sitio web, .hamiltonbeach.com o hamiltonbeach.com.mx, o llame a Atención al Cliente al 1-800-851-8900 en los EE.UU. o al 01 800 71 16 100 en México para solicitar piezas de repuesto.

DESPUÉS DEL MONTAJE

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL ÁREA DE COCCIÓN

La manera más sencilla de limpiar el área de cocción es limpiarla inmediatamente después de apagar la llama cuando haya finalizado la cocción. Utilice guantes de cocina para proteger sus manos del calor y vapor. Sumerja un cepillo de cerdas de bronce para parrillas en agua corriente y frote la rejilla caliente. Sumerja el cepillo frecuentemente en el agua. El vapor, que se genera cuando el agua hace contacto con la parrilla caliente, ayuda en el proceso de limpieza ablandando las partículas de comida. Las partículas de alimento caerán y se quemarán. Nunca sumerja una pieza caliente en agua.

LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES DE LA PARRILLA

- Asegúrese de que la válvula del tanque y las perillas de control se encuentren en la posición OFF (apagado). Verifique que la parrilla esté fría.
- Limpie la parte exterior de los quemadores con un cepillo de alambre. Limpie la limpieza más rebelde con un raspador de metal. Limpie las bocas obstruidas con un gancho para papel estirado. Nunca use un escarbadientes de madera porque puede quebrarse y tapar la boca.
- Tenga a bien saber que si hay insectos u otras obstrucciones bloqueando el flujo de gas a través del quemador, usted deberá llamar a Asuntos de Consumidor.

MUY IMPORTANTE: El orificio de la válvula debe colocarse en el centro de la sección del quemador después de la remoción y limpieza. (Ver **Fig. 11**). De otro modo, puede provocar graves lesiones corporales y daños a la propiedad. No fuerce el quemador; el quemador debe encajar en su lugar fácilmente. Balancee el quemador ligeramente después de volver a colocarlo para verificar que se haya instalado correctamente.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA PARA GRASA

La bandeja para grasa debe vaciarse, limpiarse en forma periódica y lavarse en una solución de agua tibia y detergente suave. Puede colocarse una pequeña cantidad de arena en el fondo de la bandeja para grasa para que la absorba.

ADVERTENCIA SOBRE ARA—AS E INSECTOS

Después del almacenamiento, arañas e insectos pueden hacer nidos en los quemadores. Estos nidos pueden provocar incendios dentro de las tuberías o debajo de la parrilla. Esta es una condición muy peligrosa. Siempre limpie los quemadores antes de cada uso.

CUANDO SE DEBEN BUSCAR ARA—AS

Usted debe inspeccionar los quemadores por lo menos una vez al año o inmediatamente después de la aparición de una de las siguientes situaciones:

1. Llama amarilla con olor a quemado.

2. No se eleva la temperatura.

3. La parrilla calienta en forma despareja.

4. Los quemadores hacen ruidos de crujidos.

DESPUÉS DEL MONTAJE

RESOLVIENDO PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO:

Controle los siguientes problemas/soluciones antes de contactar nuestro centro de servicio técnico.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende después de girar y presionar las perillas.	El tanque de propano está vacío.	Rellene o cambie el tanque de propano.
	El encendedor tiene residuos de cocción.	Utilice un hisopo limpio y alcohol para limpiar.
	El encendedor está dañado.	Cámbielo.
	Los cables del encendedor están flojos o se han caído.	Vuelva a conectar o reemplace con un nuevo montaje de encendedor con cables.
	Alineación inadecuada del encendedor con el quemador lateral	Utilice pinzas de punta de aguja para ajustar la alineación (parte 4 del **PASO 3: Estante del lado derecho**).
	El orificio está bloqueado.	Controle que el orificio esté libre de bloqueos.
	El cable ha sufrido un cortocircuito.	Reemplace con un nuevo montaje de encendedor con cables.
El quemador no puede encenderse con una cerilla.	No hay gas	Abra la válvula del tanque de LP o cambie la válvula del tanque de LP.
	El flujo de gas no es parejo.	Limpie la tubería de los quemadores.
	Montaje incorrecto entre el quemador y la válvula	Vuelva a ensamblar.
Llamas amarillas o naranjas con olor a gas	Combustión incompleta	Llame a Atención del Cliente al 1-800-851-8900 en los EE.UU. o al 01 800 71 16 100 en México.

DESPUÉS DEL MONTAJE

RESOLVIENDO PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Calor bajo con la perilla en la posición alta (HI)	Manguera de gas torcida o enredada.	Estire la manguera.
	Quemador u orificio bloqueado.	Limpie el bloqueo.
	Presión baja de gas	Llame al proveedor de gas.
	La parrilla no se precalentó	Precaliente la parrilla por 15 minutos.
Llamaradas	Excesiva grasa en la carne	Corte y elimine la grasa antes de colocar la comida en la parrilla.
	Temperatura demasiado elevada	Ajuste.
	Depósito de grasa	Limpie.
Extinción de las llamas	Viento intenso	Encuentre un lugar menos ventoso.
Las llamas se elevan	Presión del gas muy elevada	Llame al proveedor de gas.
Retroceso de la llama	Boca del quemador bloqueada.	Limpie la boca del quemador.
Incendio por grasa	Acumulación de grasa en los alimentos.	Apague todas las perillas y la válvula del tanque de LP. Deje la tapa abierta y deje que el fuego se consuma. Limpie la parrilla después de que se haya enfriado.

DESPUÉS DEL MONTAJE

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Siempre siga estos consejos para disfrutar de un asado al aire libre seguro y saludable.

2. Siempre utilice agua caliente jabonosa para lavarse las manos, las superficies y utensilios después de procesar carne cruda.

3. Siempre separe la carne cruda de los alimentos cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Siempre utilice utensilios limpios para manipular alimentos.

5. Siempre cocine la carne por completo para eliminar los gérmenes. Utilice un termómetro para medir la temperatura interna de la carne, si fuera necesario.

6. Coloque los alimentos cocidos y los restos rápidamente dentro del refrigerador cuando haya finalizado de comer.

MUY IMPORTANTE: NO DEJE LA PARRILLA DESATENDIDA MIENTRAS COCINA.

ALMACENAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Limpie la parrilla. Apague el suministro de gas desde el tanque.

2. Almacene la parrilla en un área al aire libre seca y bien ventilada. Mantenga fuera del alcance de los niños cuando el tanque de LP se encuentra conectado a la parrilla.

3. Almacene la parrilla en el interior SÓLO después de haber desconectado y quitado el tanque de LP. El tanque de LP debe almacenarse en el exterior fuera del alcance de los niños. NUNCA almacene el tanque en un edificio, garaje o en otra área cerrada.

NOTAS

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía aplica a productos comprados y utilizados en EE.UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto y está en lugar de cualquier otra garantía o condición.

Se garantiza que este producto se encuentra libre de defectos de los materiales o de la mano de obra por un período de cinco (5) años para los quemadores y un (1) año para todas las demás partes desde la fecha de compra original. Durante este período, su único recurso es la reparación o el reemplazo de la pieza defectuosa, según nuestro criterio; sin embargo, usted será responsable de todos los costos asociados con el procesamiento de un reclamo de garantía hecho más de treinta (30) días después de la fecha de compra, incluyendo el envío y el manipulación, por devolvernos una pieza y porque nosotros debamos devolverle una pieza a usted bajo las condiciones de esta garantía. El período de garantía original no se extiende o renueva mediante la reparación o reemplazo de ninguna parte.

Esta garantía no cubre el encendedor baterías, desgaste por uso normal (tales como la pérdida de pintura, decoloración o corrosión del producto o sus partes), un uso que no sea de acuerdo con las direcciones impresas, o daño al producto resultante de un accidente, alteración, abuso o un mal uso. Esta garantía se extiende sólo al comprador original. Conserve el recibo de venta original, ya que se requiere una prueba de compra para poder efectuar un reclamo de garantía. Esta garantía pierde su validez si el producto se utiliza para un objetivo diferente del uso de una vivienda unifamiliar, como fines comerciales o de alquiler.

Excluiremos todas las reclamaciones por daños especiales, incidentales o consecuentes causados por una ruptura de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita a la cantidad del precio de compra. Cada garantía implícita, incluyendo cualquier garantía estatutaria o condición de mercantibilidad o ajuste para un propósito en particular, es renunciada excepto hasta la extensión prohibida por la ley, en cuyo caso tal garantía o condición se limita a la duración de esta garantía por escrito. Esta garantía le da derechos legales específicos. Puede usted tener otros derechos legales que varían dependiendo de donde vive. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, así que las limitaciones anteriores pueden no aplicar a usted.

Para efectuar un reclamo de garantía, no devuelva esta parrilla a la tienda. Tenga a bien llamar al 1-800-851-8900 en los EE.UU., 1-800-267-2826 en Canadá, o al 01 800 71 16 100 en México; o visite hamiltonbeach.com en los EE.UU., hamiltonbeach.ca en Canadá o hamiltonbeach.com.mx en México. Para una atención más rápida, ubique los números de modelo, tipo y serie en su parrilla.